



412122S-2023



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2023

烩面臊子（半固态复合调味料）

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0002S-2022, 备案号：412218S-2022。

H N
Q B

烩面臊子（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了烩面臊子（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）及其副产品（肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、羊骨抽提物、羊骨髓油、牛骨抽提物、牛骨髓油、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜、香辛料或料粉（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的几种）、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用香精（牛肉香精、羊肉香精、猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经原料预处理（清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制）或不预处理、炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食烩面臊子（半固态复合调味料）。

根据配方不同产品可分为：烩面羊肉臊子、烩面羊杂臊子、烩面羊油臊子、烩面牛肉臊子、烩面牛杂臊子、烩面牛油臊子、烩面猪肉臊子、烩面猪杂臊子、烩面鸡肉臊子、烩面鸡杂臊子、烩面大豆素肉臊子、烩面复合臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉）及其副产品（肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.11 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.12 大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜应清洁、卫生；无污染、无病虫害、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.135' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 羊骨抽提物、牛骨抽提物应符合 Q/LQS0002S，见附录 A 的规定。
- 2.1.25 羊骨髓油、牛骨髓油应符合 Q/LQS 0006S，见附录 B 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味； 然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分，% ≤	30	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
酸价（KOH） ^a （以脂肪计）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c ， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注： *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用； b 仅限添加该食品添加剂的产品检测； c 仅限于添加酸水解植物蛋白液、水解植物蛋白粉的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【使用发酵型配料（豆瓣酱）的此项不适用】、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS0002S-2022

骨抽提物

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。
本标准自实施日起代替Q/LQS0002S-2019（备案号411786S-2019）。

H N
Q B

骨抽提物

1 范围

本标准规定了骨抽提物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料、添加或不添加食用盐、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料（大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、肉豆蔻）、陈皮，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和、杀菌，添加或不添加木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 Carica papaya）、经过酶解或不酶解、灌装而成的非即食骨抽提物。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.8 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.9 白萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 桂皮、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈黏稠状、均匀一致	将样品置于小烧杯中，目测观察性

Q/LQS0002S-2022		
色泽	茶褐色至棕褐色	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味。
气、滋味	具有该产品独特滋味、气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.13	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脂肪，g/100g	≤ 6.5	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3NPN 计数法
沙门氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌，/25g	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出	GB 4789.10
霉菌，CFU/g	≤ 25	GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤ 25	GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

Q/LQS0002S-2022

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊中的一种或多种）的鲜（冻）骨和生活饮用水为原料、添加或不添加食用盐、蔬菜（白萝卜、胡萝卜）、香菇、香辛料(大葱、姜、大蒜、八角、白胡椒、花椒、桂皮、丁香、肉豆蔻)、陈皮，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和、杀菌，添加或不添加木瓜蛋白酶 Papain（木瓜 Carica papaya）、经过酶解或不酶解、灌装而成的非即食骨抽提物。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品属性为调味品。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司

附录 B



412069S-2022



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0006S-2022

骨髓油

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张东升、毕华江、陈会霞、张艳丽。

H N
Q B

骨髓油

1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和、杀菌、分装而成的骨髓油。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨髓油

以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、杀菌、分装而成的骨髓油。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.5 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 3.1.6 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.7 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.8 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.9 没食子酸丙酯（PG）应符合 GB 1886.14 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	无正常视力可见的外来异物	取适量试样于白瓷盘中，在自然下观察色泽和状态，将试样置于 50ml 烧杯中，水溶加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有特有的色泽、呈白色或略带黄色、无霉斑	
气味、滋味	具有特有的气味、滋味、无酸败及其他异味无异味。	

Q/LQS 0006S-2022

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物，%	≤ 0.25	GB 5009.236
酸价（KOH），mg/g	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.20	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
丙二醛，mg/100g	≤ 0.25	GB 5009.181
*苯并[a]芘， μ g/kg	≤ 8	GB 5009.27
丁基羟基茴香醚（BHA），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
特丁基对苯二酚（TBHQ），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯（BHT），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
没食子酸丙酯（PG），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.32
*苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定； 同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

Q/LQS 0006S-2022

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、迷迭香提取物、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素 E、二丁基羟基甲苯（BHT）、没食子酸丙酯（PG）、调和、杀菌、分装而成的骨髓油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）及其副产品（肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、羊骨抽提物、羊骨髓油、牛骨抽提物、牛骨髓油、大豆蛋白制品中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、大葱、生姜、洋葱、蒜、香菜、香辛料或料粉（生姜粉、八角粉、花椒粉、大蒜粉、花椒、八角、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜中的几种）、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、食用植物油、苯甲酸钠、山梨酸钾）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用香精（牛肉香精、羊肉香精、猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、琥珀酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经原料预处理（清洗、浸泡或不浸泡、解冻或不解冻、切丁或切块、熟制或不熟制）或不预处理、炒制、混合、冷却、包装、杀菌加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食烩面臊子（半固态复合调味料）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同乐食品有限公司