



412524S-2024



南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）企业标准

Q/NWZS 0003S-2024

骨汤调味料

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户） 发布

前 言

本标准由南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）提出。

本标准起草单位：南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）。

本标准主要起草人：李红成、朱亚楠

H N
Q B

骨汤调味料

1 范围

本标准规定了骨汤调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻羊骨为原料，加入或不加入生活饮用水，适量添加生姜、食用盐，经预处理、配料、熬制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食骨汤调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻羊骨应符合应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生姜应干净卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生产用水、生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中， 在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质， 嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6其他要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

骨汤调味料是以鲜、冻羊骨为原料，加入或不加入生活饮用水，适量添加生姜、食用盐，经预处理、配料、熬制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食骨汤调味料。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为：调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）