412528S-2024

汤老板生物技术有限公司企业标准

Q/TLBS 0002S-2024

草本骨汤（液态复合调味料）

2024-10-06 发布　　2024-10-06 实施

汤老板生物技术有限公司 发布

前　　言

本标准由汤老板生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：张楠、李东奇。

。

HNQB

草本骨汤（液态复合调味料）

1 范围

本标准规定了草本骨汤（液态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以骨素（牛骨素、猪骨素、鸡骨素、羊骨素、鸭骨素、鱼骨素中的一种或几种）为原料，添加草本原料粉或颗粒【山药、桂圆、当归、百合、杏仁、罗汉果、金银花、红枣、枸杞、茯苓、莲子、西红花（藏红花）、陈皮、黄芪、党参、西洋参、蛹虫草（虫草花）、灵芝中的一种或几种】，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、红糖、黑糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、酵母抽提物、酵母风味调味料、水解植物蛋白粉、水解植物蛋白液、食用玉米淀粉、麦芽糊精、盐渍菜（糖蒜、泡椒、泡姜、泡萝卜、泡小米辣、泡二荆条、泡青椒、榨菜、泡芥菜、泡蒜、泡辣椒中的一种或几种）、泡菜、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、复合调味酱、海鲜浓缩汁、海鲜提取物、酿造酱油、酿造食醋、芝麻粉、花生粉、黄豆粉、黑牛肝菌、黄牛肝菌、姬松茸、菌菇提取物、大豆油、色拉油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、番茄粉、乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)】、醋精、辣椒精、植物蛋白粉（大豆蛋白粉、花生蛋白粉中的一种）、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、山奈、高良姜、香茅、白胡椒、黑胡椒、孜然、荜拨、甜罗勒、迷迭香、辣椒、洋葱、大蒜、生姜、大葱、洋葱粉、生姜粉、蒜粉、香葱粉】、白芷或其粉、芥末或其粉、阿胶或其粉、鸡内金或其粉、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、食用葡萄糖、d-木糖、乙基麦芽酚、乳糖、果糖、果葡糖浆、冰醋酸（冰乙酸）、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、姜黄素、β-胡萝卜素、红曲红、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸、苯甲酸钠中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质(或不均质)、包装等主要工艺加工制成的含两种及两种以上调味料即食或非即食类草本骨汤（液态复合调味料）。

根据原料不同及食用方式不同分为：即食或非即食类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 葵花籽油、玉米油、色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.10 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12（白芷、山药、桂圆、当归、百合、罗汉果、金银花、红枣、枸杞、茯苓、莲子、西红花（藏红花）、陈皮、阿胶、鸡内金）或其粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.15 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 芥末应无污染、无虫蚀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.18 黑牛肝菌、黄牛肝菌、姬松茸、菌菇提取物应符合 GB 7096 的规定。

2.1.72 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.20 芝麻粉、花生粉、黄豆粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.25 水解植物蛋白粉、植物蛋白粉、水解植物蛋白液应符合 GB 20371 的规定。

2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.29 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.30 酵母风味调味料、复合调味酱、辣椒精、醋精应符合 GB 31644 的规定。

2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.32 盐渍菜、泡菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.33 海鲜浓缩汁应符合 GB 10133 的规定。

2.1.34 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.35 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.36 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.39 海鲜提取物应符合 GB 10133 的规定。

2.1.40 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.45 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.47β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.50 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.51 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.52 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.53 羧甲基纤维素钠（CMC)应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.54 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.55 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.56 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.57 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.58 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.60L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.61 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.62d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。

2.1.63 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.64 果糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.65 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.66 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.67β-胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。

2.1.68 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.69 杏仁或其粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.70（黄芪、党参、西洋参、灵芝）或其粉应符合卫健委公告 2023 年第 9 号的规定。

2.1.71 蛹虫草（虫草花）或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.72 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.73L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.74 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.75 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。

2.1.76 苯甲酸应符合 GB 1886.183 的规定。

2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.78 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	具有产品应有性状	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色　　泽	具有产品固有的色泽	
气　　味	具有产品固有的香味，无异味	
滋　　味	具有本品特有的滋味，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
脂肪，g/100g	≤	45	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥	1	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	26	GB 5009.44
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮(以氮计)，g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
[b]无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
[c]柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
[c]β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
[c]姜黄素,g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
[c]栀子黄,g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
[c]三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
[c]苯甲酸及苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

[c]山梨酸及山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
[d]甲基汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg(仅适用于添加水解植物蛋白粉、植物蛋白粉、水解植物蛋白液)的产品	≤	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（黄豆酱、豆瓣酱）和酸性配料（如酿造食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。
b 可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定；
c 仅适用于添加该种添加剂的产品；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。
d 仅适用于含水产及其制品的产品。

2.4 微生物限量

水产调味品、即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g（仅使用于以牛骨素为主要原料的产品）	5	0	0	—	GB 4789.6
[d]副溶血性弧菌,MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行；
d 仅适用于水产调味品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；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、食用盐、菌落总数（仅限于水产调味品、即食类产品）、大肠菌群（仅限于水产调味品、即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以骨素（牛骨素、猪骨素、鸡骨素、羊骨素、鸭骨素、鱼骨素中的一种或几种）为原料，添加草本原料粉或颗粒【山药、桂圆、当归、百合、杏仁、罗汉果、金银花、红枣、枸杞、茯苓、莲子、西红花（藏红花）、陈皮、黄芪、党参、西洋参、蛹虫草（虫草花）、灵芝中的一种或几种】，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、红糖、黑糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、酵母抽提物、酵母风味调味料、水解植物蛋白粉、水解植物蛋白液、食用玉米淀粉、麦芽糊精、盐渍菜（糖蒜、泡椒、泡姜、泡萝卜、泡小米辣、泡二荆条、泡青椒、榨菜、泡芥菜、泡蒜、泡辣椒中的一种或几种）、泡菜、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、复合调味酱、海鲜浓缩汁、海鲜提取物、酿造酱油、酿造食醋、芝麻粉、花生粉、黄豆粉、黑牛肝菌、黄牛肝菌、姬松茸、菌菇提取物、大豆油、色拉油、棕榈油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、番茄粉、乳粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)】、醋精、辣椒精、植物蛋白粉（大豆蛋白粉、花生蛋白粉中的一种）、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、桂皮、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、山奈、高良姜、香茅、白胡椒、黑胡椒、孜然、荜拨、甜罗勒、迷迭香、辣椒、洋葱、大蒜、生姜、大葱、洋葱粉、生姜粉、蒜粉、香葱粉】、白芷或其粉、芥末或其粉、阿胶或其粉、鸡内金或其粉、蜂蜜中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、食用葡萄糖、d-木糖、乙基麦芽酚、乳糖、果糖、果葡糖浆、冰醋酸（冰乙酸）、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、辣椒红、柠檬黄、栀子黄、姜黄素、β-胡萝卜素、红曲红、山梨酸、山梨酸钾、苯甲酸、苯甲酸钠中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经调配、均质(或不均质)、包装等主要工艺加工制成的含两种及两种以上调味料即食或非即食类草本骨汤（液态复合调味料）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤老板生物技术有限公司