



410529S-2024



河南美高食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2024

骨汤（调味料）

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

河南美高食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美高食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市食品安全协会、河南美高食品有限公司。

本标准主要起草人：王梦婕、袁俊辉、李存保。

本标准替代Q/HMS 0001S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛骨、羊骨、鸡架中的两种或三种为原料，经加生活饮用水浸泡、熬煮，添加香辛料（花椒、八角、姜、丁香、草果、砂仁、肉桂、桂皮、小茴香、月桂、肉豆蔻、香茅、多香果、荜拔、百里香中的几种）、食用盐、白芷、栀子、木薯淀粉、瓜尔胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，乳化、均质，冷却、加入或不加入煮熟的牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）中一种，包装、高温灭菌或冷藏贮存而成的包含两种或两种以上调味料的骨汤（调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛骨、羊骨、鸡架、牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB /T 15691 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 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	乳状液体	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色	
气味	具有该产品应有的气味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	
酸价（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	≥	0.01	GB 5009.235
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品，其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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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（仅适用于含牛肉、牛杂、牛骨制品）	5	0	0	—	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（非经商业无菌生产的即食产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的即食产品）、商业无菌（经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛骨、羊骨、鸡架中的两种或三种为原料，经加生活饮用水浸泡、熬煮，添加香辛料（花椒、八角、姜、丁香、草果、砂仁、肉桂、桂皮、小茴香、月桂、肉豆蔻、香茅、多香果、荜拨、百里香中的几种）、食用盐、白芷、栀子、木薯淀粉、瓜尔胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，乳化、均质，冷却、加入或不加入煮熟的牛肉、羊肉、羊杂（羊肚、羊肺、羊肝）、牛杂（牛肚、牛肺、牛肝）中一种，包装、高温灭菌或冷藏贮存而成的包含两种或两种以上调味料的骨汤（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。

河南美高食品有限公司

QB