



410849S-2025



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2025

液态复合调味料 (骨汤)

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

H N

Q B

液态复合调味料（骨汤）

1 范围

本标准规定了液态复合调味料骨汤的要求、检验方法、检验规则的要求。

本标准适用于以畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)骨素、猪骨清汤中一种或多种为主要原料,辅以猪骨汤粉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)脂、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)副产品(大肠、皮)、可食用鱼、可食用虾中的一种或多种、添加或不添加食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱中的一种或多种)、芝麻、番茄酱、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食用香料(d-木糖)、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、果葡糖浆、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素E(抗氧化剂)、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、水产调味品(鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种)、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、复合食用调味油、食品用香精、乳化剂(单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖中的一种或几种,经加热、过滤、乳化、调配或不调配、灭菌灌装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料(骨汤)。

根据食用方式不同可分为:即食液态复合调味料(骨汤)、非即食液态复合调味料(骨汤)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)脂应符合 GB 10146 或 Q/LJL 0014S(附录B)的规定。
- 2.1.2 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.3 猪骨汤粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭)副产品(大肠、皮)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 可食用鱼、可食用虾应清洁、无病害、无污染,符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.6 食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱)应新鲜、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763

的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 白芷、橘皮(陈皮)应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.21 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.25 d-木糖应符合 GB 1886.305 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 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.30 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.32 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.33 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.34 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.37 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.46 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.58 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.59 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.60 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.61 水产调味品（鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.62 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.68 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.69 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 甜面酱应符合 GB2718 和 SB/T10296 的规定。
- 2.1.74 黄豆酱也能够符合 GB2718 和 GB/T24399 的规定。
- 2.1.75 果胶应符合 GB25533 和 QB2484 的规定。
- 2.1.76 明胶应符合 GB6783 和 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.77 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.78 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。
- 2.1.79 猪骨清汤应符合 Q/LJL 0011S(见附录 A) 或 GB 31644 的规定
- 2.1.80 复合食用调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.81 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.82 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.83 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	液态	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
水分，%	≤ 60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 安赛蜜，g/kg	≤	1.0	GB 5009.140
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	3.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^a 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83

注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注2：a仅适用于添加该种添加剂的产品；

注3：c仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

注5：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

即食类产品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 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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

注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

注2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

出厂检验项目为:感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称	临沂新程金锣肉制品集团有限公司					
注册地址	临沂市兰山区金锣科技园					
备案企业标准编号	Q/LJL 0011S-2022	“特殊食品”批准 或备案文号	(保健食品、特殊医学用 途食品和婴幼儿配方食 品填报项目)			
产品标准名称	高汤(畜禽骨、肉汤)					
适用的食品类别	复合调味料	食品原料(成分) 及工艺	以检验合格的单一或多种骨素为主要原料,添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料和食品添加剂食品用香精等,经调配、杀菌、均质(或不均质)、冷却、包装等主要工艺加工制成的液体调味料类高汤(畜禽骨、肉汤)。			
食品安全 相关内容	严于食品安 全国家标准、 山东省地方 标准的食品 安全项目	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值	
			标准名称	项目指标值		
		1	铅	食品安全国家 标准 食品中 污染物限量	≤1.0mg/kg	<1.0mg/kg
		2				
	3					
说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)					
其他食品安 全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()					
企业自 我承 诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公示企业标准备案信息。					
企业 备案 事项 联系 方式	联系人	杜东旭	企业(盖章)  企业负责人签字 2022年1月21日			
	联系电话	15263947015				
	电子邮箱	Jinluojituan@163.com				
	公示情况 说明	预备案公示起止日期、备案内容无 异议				

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/LJL

临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0011S-2022

代替 Q/LJL 0011S-2020

高汤（畜禽骨、肉汤）

2023-06-29 发布

2023-06-30 实施

临沂新程金锣肉制品集团有限公司 发布

Q/LJL 0011S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/LJL 0011S-2020《高汤（畜禽骨、肉汤）》。

本标准与 Q/LJL 0011S-2020《高汤（畜禽骨、肉汤）》相比，主要变化如下：

- 修订了食用盐技术要求；
- 修订了理化指标技术要求；
- 调整了对《定量包装商品计量监督管理办法》的引用。

本标准由临沂新程金锣肉制品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜东旭、孟凡场、姚现琦、何绪晓、绳庆业。

本标准适用于下列生产单位：

- 名称：临沂新程金锣肉制品集团有限公司；
- 地址：山东省临沂市兰山区金锣科技园；
- 名称：大庆金锣肉制品有限公司；
- 地址：黑龙江省大庆市萨尔图区西宾路 47 号；
- 名称：通辽金锣食品有限责任公司；
- 地址：通辽市科尔沁区新工三路 28 号-1；
- 名称：长春金锣肉制品有限公司；
- 地址：吉林省九台市营城镇；
- 名称：眉山市金锣食品有限公司；
- 地址：眉山市鲜滩火车站；
- 名称：湘潭金锣肉食制品有限公司；
- 地址：湖南省湘潭市雨湖区羊牯塘；
- 名称：德州金锣肉制品有限公司；
- 地址：山东省临邑县邢侗街道办事处。

高汤（畜禽骨、肉汤）

1 范围

本标准规定了高汤（畜禽骨、肉汤）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验合格的单一或多种骨素为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料和食品添加剂食品用香精等，经调配、杀菌、均质（或不均质）、冷却、包装等主要工艺加工制成的液体调味料类高汤（畜禽骨、肉汤）。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

Q/LJL 0011S-2022

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

NY/T 2778 骨素

QB/T 2357 聚酯 (PET) 无汽饮料瓶

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/LJL 0012S 骨素 (粉)

国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第 102 号、123 号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 骨素

应符合 NY/T 2778 或 Q/LJL 0012S 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.7 其他原辅料

应符合相关国家标准的规定。

3.2 生产工艺

原料→调配混合→杀菌→均质 (或不均质)→冷却→灌装 (或包装)→成品→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	具有本品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	85
食盐 (以NaCl计) / (g/100g) ≤	40
蛋白质/ (g/100g) ≥	1.0

Q/LJL 0011S-2022

脂肪/(g/100g)	≤	50
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<	1.0
总砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤	0.1
锡 ^c (以Sn计)/(mg/kg)	≤	250
3-氯-1,2-丙二醇 ^d (mg/kg)	≤	0.4
^a 复合调味料除外; ^b 仅限于由两种或两种以上的调味料制成的复合调味料; ^c 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品; ^d 仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。		

3.5 微生物指标

3.5.1 一般微生物指标(菌落总数、大肠菌群)

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	< 3.0

3.5.2 致病菌指标

即食类高汤产品应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^a	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
^a 仅适用于水产调味品					

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB 31644规定的方法检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.6 总砷、无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.7 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

6.2.8 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

按表4规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料，同一生产周期生产的产品为一个批次。

7.2 取样

随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于400g，等量分成检验试样和备检样。净含量的抽样按照每批随机抽取13个最小包装。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官、净含量、水分、食盐、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；

— 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，清真产品按国家有关规定标志。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品、PET材料或玻璃瓶材料，应符合GB 9683、GB 4806.7、QB/T 2357或QB/T 4594的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、马口铁桶、塑料桶或纸桶，应符合GB/T 6543、GB/T 17590、GB 4806.7、GB 14187的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.4 贮存

8.4.1 根据产品特性，产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库或-18℃冷冻库或其他温度条件的库房中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期具体以产品标签明示内容为准。

山东省食品安全企业标准备案前公示表

企业名称		临沂新程金锣肉制品集团有限公司				
注册地址		临沂市兰山区金锣科技园				
预备案企业标准编号		Q/LJL 0014S-2023		批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)	
产品标准名称		食用骨(髓)油				
适用的食品类别		食用动物油脂	食品原料(成分)及工艺	以检验检疫合格的畜禽骨为主要原料,选择性添加少量畜禽脂肪组织为辅料,选择性添加食品添加剂二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、维生素E,经高温蒸煮、分离、精炼(或不精炼)、灌装等工艺制成的食用骨(髓)油。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准		
				标准名称	项目指标值	企业标准指标值
		1	铅	GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.08mg/kg	<0.08mg/kg
		2				
	3					
说明		严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)				
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()					
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公示企业标准备案信息。					
企业预备案事项联系方式	联系人	杜东旭		企业(盖章) 	企业负责人签字: 2023年4月4日	
	联系电话	15263947015				
	电子邮箱	Jinluojituan@163.com				

注:1. 此表由企业登录管理平台后上传,向全社会公示,接收各方意见建议,公示时间应该不少于10个工作日。属特殊食品的必须具备合法有效的批准文号。

2. 公示结束后,填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》,备案受理部门7个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委制

H N

Q B

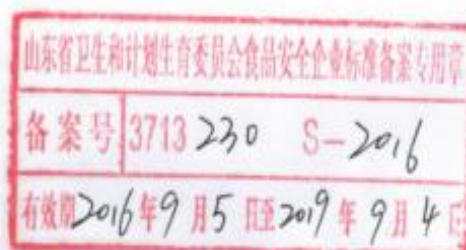
Q/LJL

临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0014S-2016

代替 Q/LJL 0014S-2013

食用骨（髓）油



2016-08-15 发布

2016-09-10 实施

临沂新程金锣肉制品集团有限公司 发布

食用骨（髓）油

1 范围

本标准规定了食用骨（髓）油的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验检疫合格的畜禽骨为主要原料，添加少量（或不添加）畜禽脂肪组织为辅料，添加（或不添加）食品添加剂二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、维生素E，经高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨（髓）油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.181 猪油中丙二醛的测定
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 13058 聚乙烯吹塑容器
- GB/T 14187 包装容器 纸桶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 19191 食品添加剂 天然维生素E
- GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 2818 聚烯烃注塑包装桶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

H N

Q B

Q/LJL 0014S-2016

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食用骨髓油

以检验合格的畜禽骨为原料，经破碎、高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨髓油。

3.2 食用骨油

以检验合格的畜禽骨和少量畜禽脂肪组织为原料，经破碎、高温蒸煮、分离、精炼（或不精炼）、灌装等工艺制成的食用骨油。

4 分类

根据畜禽产品原料的不同，食用骨（髓）油分为食用骨髓油和食用骨油，其中食用骨髓油分为猪骨髓油、牛骨髓油、鸡骨髓油和鸭骨髓油，食用骨油分为猪骨油、牛骨油、鸡骨油和鸭骨油。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 原料畜骨、脂肪

应保持新鲜、干净、无杂质、无霉变，并应符合 GB 2707 的规定。

5.1.3 原料禽骨、脂肪

应保持新鲜、干净、无杂质、无霉变，并应符合 GB 16869 的规定。

5.1.4 二丁基羟基甲苯 (BHT)

应符合 GB 1900 的规定。

5.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA)

应符合 GB 1886.12 的规定。

5.1.6 特丁基对苯二酚 (TBHQ)

应符合 GB 26403 的规定。

5.1.7 维生素E

应符合 GB 19191 的规定。

5.2 生产工艺

原料→精选→破碎→高温蒸煮（提取）→分离→精炼（或不精炼）→灌装→成品→检验→入库。

5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
色泽	产品固有的颜色	
组织形态	凝固时	组织细腻，呈软膏状
	融化时	澄清透明
气味及滋味	具有该产品固有香味及滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.4 理化指标

Q/LJL 0014S-2016

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

8.2.7 苯并(a)芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

8.2.8 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

8.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

同一天生产的同一批原料,同一工艺的产品为一批次。

9.2 抽样

按 GB/T 2828.1 规定的抽样计划进行抽样。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 检验项目

包括感官指标、酸价、过氧化值。

9.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

9.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的所有项目。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判定为合格品。

9.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。

若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

10 标志、包装、运输、储存

10.1 标志

产品包装储运图示标志应该符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋,食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品材料、马口铁桶,应符合 GB 9683、GB 9687 或 GB 9688、GB/T 17590 的规定。

10.2.2 外包装采用聚乙烯吹塑桶、聚丙烯(PP)注塑桶、马口铁桶、瓦楞纸箱或纸桶,应符合

Q/LJL 0014S-2016

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	食用骨油		食用普通油
	猪骨油	鸡、牛、鸭骨油	
水分/(g/100g)	≤ 0.3		
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 2.4	≤ 2.5	
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.2		
丙二醛/(mg/100g)	≤ 0.25		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1		
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10		
锡(以Sn计)/(mg/kg)	≤ 250		

注：*仅限于采用马口铁桶（镀锡薄板容器）包装的食品。

5.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生计生委关于食品添加剂公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法**8.1 感官检验****8.1.1 色泽、组织形态及杂质**

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。

8.1.2 气味及滋味

将试样置于 50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。

8.2 理化检验**8.2.1 水分**

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 酸价

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

8.2.4 丙二醛

按 GB/T 5009.181 规定的方法测定。

8.2.5 铅

GB 13508、QB/T 2818、GB/T 17590、GB/T 6543 或 GB/T 14187 的规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在避光、阴凉、干燥、通风的仓库内，离地离墙存放，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混贮。

10.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期具体以产品标签明示内容为准。

1
E
V
V

编制说明

本标准适用于以畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)骨素、猪骨清汤中一种或多种为主要原料,辅以猪骨汤粉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)脂、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)肉、畜禽(猪、牛、羊、鸡、鸭中的一种或多种)副产品(大肠、皮)、可食用鱼、可食用虾中的一种或多种、添加或不添加食用菌(香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、松茸中的一种或多种)、蔬菜(葱、蒜、生姜、洋葱、香菜、番茄、小红葱中的一种或多种)、芝麻、番茄酱、植物油(大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、花生油中的一种或多种)、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉中的一种或多种)、白芷、橘皮(陈皮)、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食用香料(d-木糖)、食用玉米淀粉、麦芽糊精、生活饮用水、酿造酱油、食醋、蚝油、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、果葡糖浆、米酒、料酒、酸水解植物蛋白调味液、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、明胶、琼脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、维生素E(抗氧化剂)、茶多酚、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、水产调味品(鱼露、虾酱、虾油、海鲜味调味粉中的一种或多种)、姜黄、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、复合食用调味油、食品用香精、乳化剂(单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖中的一种或几种,经加热、过滤、乳化、调配或不调配、灭菌灌装而制成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料(骨汤)。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,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。