



412627S-2025



河南省方城烩面食品有限公司企业标准

Q/HFS 0003S-2025

# 骨汤（液态复合调味料）

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南省方城烩面食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省方城烩面食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省方城烩面食品有限公司。

本标准主要起草人：张清锋。

H N

Q B

# 骨汤（液态复合调味料）

## 1 范围

本标准规定了骨汤（液态复合调味料）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨中的一种或几种为主要原料，经清洗、粉碎后加入生活饮用水，加入食用盐、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料及其粉（花椒、辣椒、麻椒、藤椒、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、八角、桂皮、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、当归、薄荷、荜茇、甘草、山奈、干姜、葱、蒜中的一种或几种）、橘皮中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经熬制、均质、灌装、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骨汤（液体复合调味料）。

根据添加原料不同产品可分为：牛骨汤、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、复合骨汤。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨应符合 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 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 橘皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

### 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
色泽	乳白色或奶白色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	半流体状或液体	
气、滋味	具有本品固有的骨脂气、滋味，味道浓厚，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物，久置允许稍有分层现象	

### 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	≤	4.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤	20	GB 5009.6
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛骨、羊骨、猪骨、鸡骨中的一种或几种为主要原料，经清洗、粉碎后加入生活饮用水，加入食用盐、食用动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油中的一种或几种）、香辛料及其粉（花椒、辣椒、麻椒、藤椒、月桂叶、黑胡椒、孜然、小茴香、八角、桂皮、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、当归、薄荷、荜茇、甘草、山奈、干姜、葱、蒜中的一种或几种）、橘皮中的几种，加入或不加入山梨酸钾，经熬制、均质、灌装、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骨汤（液体复合调味料）。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。

河南省方城烩面食品有限公司