



412850S-2017



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q / LQS 0005S-2017

半固态调味料

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求制定。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、李园园、陈会霞、张艳丽

H N

Q B

半固态调味料

1. 范围

本标准规定了半固态调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以动物鲜(冻)骨抽提物和骨髓油为主要原料,添加适量的谷氨酸钠、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒粉、八角粉、桂皮粉、辣椒粉、生姜粉)调和而成的非即食膏状产品。

2. 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317、GB13104 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T5461 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸钠二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.5 骨抽提物、骨髓油应符合 Q/LQS 0002S 的规定,见附录 A。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.8 桂皮粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.9 生姜粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T15691 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	指标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取本品一袋,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽、杂质,嗅气味,品其滋味。
性状	半固态	
气、滋味	具有本品应有的气味、香辣滋味、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 g/100g	≤	50.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.3	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）KOH mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
总砷（以 As 计）mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于国家食品安全标准 GB2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检测方法	
菌落总数，CFU/g	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤	0.9	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB4789.5、GB 4789.10	
霉菌，CFU/g	≤	25	GB 4789.15
酵母菌，CFU/g	≤	25	GB 4789.15

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。

3. 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

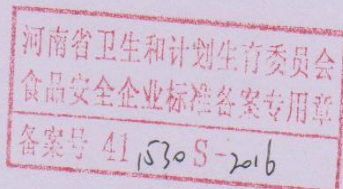
Q/LQS

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 企业标准

Q/LQS0002S-2016

代替 Q/LQS0002S-2013

骨抽提物



2016-07-21 发布

2016-08-1 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

Q / LQS0002S-2016

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求制定。

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

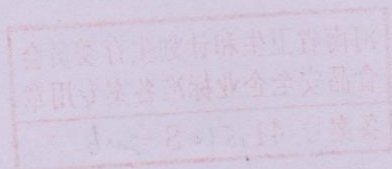
本标准主要起草人：李岳桦、李园园、陈会霞、张艳丽

本标准与 2010 年 11 月 25 日首次发布，2013 年 11 月 28 日第一次修订，2016 年 7 月 10 日第二次修订。

本标准自实施之日起代替 Q/LQS0002S-2013

本标准与 Q/LQS0002S-2013 相比，主要变化如下：

- 修改了水分；
- 修改了脂肪；
- 增加了丙二醛；
- 删除了氨基酸态氮；



骨抽提物

1 范围

本标准规定了骨抽提物的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、鸡、羊）的鲜（冻）骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集下层的水溶性抽提物，经浓缩、调和（加适量的食用盐）、分装而成的非即食骨抽提物；收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的非即食骨髓油。

2 规范性引用文件

下列文件在对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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）适用于本标准。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌、酵母菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食物中蛋白质的测定
GB/T 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T5009.11	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 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
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
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令 第 75 号 (2005) 《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 123 号 (2009) 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

骨抽提物

以动物鲜(冻)骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集下层的水溶性抽提物,经浓缩、调和(加适量的食用盐)、分装而成的骨抽提物。

骨髓油

以动物鲜(冻)骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集上层的油状油溶物,经浓缩、调和、分装而成的骨髓油。

4 分类

根据工艺和原料不同分为骨(非油)抽提物和骨髓油。

4.1 骨(非油)抽提物

4.1.1 猪骨提取物

以鲜冻猪骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集下层的水溶性抽提物,经浓缩、调和(加适量的食用盐)、分装而成的猪骨抽提物。

4.1.2 牛骨提取物

以鲜冻牛骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集下层的水溶性抽提物,经浓缩、调和(加适量的食用盐)、分装而成的牛骨抽提物。

4.1.3 鸡骨提取物

以鲜冻鸡骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集下层的水溶性抽提物,经浓缩、调和(加适量的食用盐)、分装而成的鸡骨抽提物。

4.1.4 羊骨提取物

以鲜冻羊骨为原料,经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层,收集下层的水溶性抽提物,经浓

Q / LQS0002S-2016

缩、调和（加适量的食用盐）、分装而成的羊骨抽提物。

4.2 骨髓油

4.2.1 猪骨髓油

以鲜冻猪骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的猪骨髓油。

4.2.2 牛骨髓油

以鲜冻牛骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的牛骨髓油。

4.2.3 鸡骨髓油

以鲜冻鸡骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的鸡骨髓油。

4.2.4 羊骨髓油

以鲜冻羊骨为原料，经清洗、破碎、高温蒸煮、过滤、静止分层，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的羊骨髓油。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 猪、牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。

5.1.2 鸡骨应符合 GB 16869 的规定。

5.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

5.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

5.2 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			
	骨（非油）提取物		骨髓油	
性状	糊浆状 均匀一致		液状或软膏状 均匀一致	
色泽	茶褐色至棕褐色		浅黄色	
气、滋味	猪骨提取物	具有猪骨汤香气、滋味，无异味。	猪骨髓油	具有猪骨髓油香气、滋味，无异味。
	牛骨提取物	具有牛骨汤香气、滋味，无异味。	牛骨髓油	具有牛骨髓油香气、滋味，无异味。
	鸡骨提取物	具有鸡骨汤香气、滋味，无异味。	鸡骨髓油	具有鸡骨髓油香气、滋味，无异味。
	羊骨提取物	具有羊骨汤香气、滋味，无异味。	羊骨髓油	具有羊骨髓油香气、滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质			

Q / LQS0002S-2016

5.3 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	
		骨(非油)提取物	骨髓油
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	15.0	-
脂肪, g/100g	≤	10.0	-
总氮, g/100g	≥	4.0	-
水分, %	≤	60.0	-
蛋白质, g/100g	≥	25.0	-
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	0.1
水分及挥发物, %	≤	-	1.0
酸价(KOH) mg/g	≤	-	2.5(除猪油外)
(猪油)酸价(KOH) mg/g	≤	1.5	
过氧化值 g/100g	≤	-	0.20
丙二醛, mg/100g	≤	-	0.25

注: 总砷, 铅的含量严与 GB2762 的标准

5.4 微生物指标

骨(非油)抽提物微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		指标
菌落总数, CFU/g	≤	10000
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出
霉菌, CFU/g	≤	25
酵母菌, CFU/g	≤	25

5.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

净含量 (g)	允许短缺量	
	%	(g)
1000	-	15
5000	1.5	-
20000	1	-

5.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 兽药残留限量

应符合国家相关标准的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

7.1.1 性状

按将试样和标准品分别置于一洁净白纸上,用目测法观察有无差异的方法进行检验。

7.1.2 色泽

按将试样和标准样品分别置于带刻度的同体积小烧杯中至同刻度处,用目测法观察有无差异的方法进行检验。

7.1.3 气、滋味

按 GB/T 14454.2 规定的方法进行检验。

7.1.4 杂质

按将试样和标准品分别置于一洁净白纸上,在自然光下观察是否有外来杂质的方法进行检验。

7.2 理化指标

7.2.1 食用盐

按 GB/T12457 规定方法进行测定。

7.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定

7.2.3 总氮

按 GB 5009.5 规定方法进行测定

7.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定方法进行测定。

7.2.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.6 蛋白质

按 GB 5009.5 规定方法进行测定。

7.2.7 总砷

按 GB/T 5009.11 规定方法进行测定

7.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定方法进行测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB4789.5、GB 4789.10 规定执行。

7.3.4 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 原料

原料入库需索取供应方提供的检验合格证明，或经企业质检部门检验合格后方可入库。

8.2 组批

一次投料同一班次，同班次同种类原料生产的同类产品为一批。

8.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 12 瓶（盒）。

8.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。

8.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

8.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合本标准要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格品若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志、标签

产品标签应符合 GB / T191 和 GB7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、适用人群、食用量、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨标志。

9.2 包装

内包装材料采用聚丙烯内膜袋、聚丙烯塑料桶应符合 GB / T10004，卫生标准符合 GB9688 要求。1000g 包装的外包装材料采用瓦楞纸箱应符合 GB / T6543 的要求。

9.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁有毒、有害物质混装、运输。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期：12 个月。

编制说明

本标准适用于以动物鲜(冻)骨抽提物和骨髓油为主要原料，添加适量的谷氨酸钠、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒粉、八角粉、桂皮粉、辣椒粉、生姜粉）调和而成的非即食膏状产品。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于国家食品安全标准 GB2762 的标准。

H N

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司。

2017年11月01日

Q B