



410468S-2018



漯河市清斋坊食品有限公司企业标准

Q/LQS 0004S-2018

---

# 肉味调味料

2018-02-08 发布

2018-02-08 实施

---

漯河市清斋坊食品有限公司 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》的要求制订。

附录 A、B 为本标准内容。

本标准由漯河市清斋坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、李园园、张艳丽、陈会霞。

本标准于 2015 年 02 月 10 日首次发布。2018 年 01 月 06 日第一次修订。

本标准与 Q/LQS0004S-2015 相比，主要变化如下：

增加了原料：酵母抽提物

H N

Q B

# 肉味调味料

## 1 范围

本标准规定了肉味调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以动物骨抽提物、骨髓油为原料，添加或不添加适量的食用盐、白砂糖、玉米淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鲜洋葱、鲜姜、八角，经混合或经过调和、喷雾干燥或不喷雾干燥、分装而成的非即食肉味调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

2.1.8 鲜洋葱应符合 NY/T1071 的规定。

2.1.9 鲜姜应符合 NY/T1193 的规定。

2.1.10 骨抽提物、骨髓油应符合 Q/LQS0001S-2018、Q/LQS0002S-2018 的规定，见附录 A，附录 B。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T23530 的规定。

### 2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求		检验方法
		半固态肉味调味料	固态肉味调味料	
性状		糊浆状 均匀一致	粉状 无结块	将试样和标准样品分别置于带刻度的同体积的小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质有无差异，嗅其气味，然后以温
色泽	牛肉味调味料	褐色	红棕色、浅棕色	
	鸡肉味调味料	茶褐色或棕褐色	类白色	
	羊肉味调味料	黄色、浅黄色	浅黄色	
气、滋味	牛肉味调味料	具有牛肉香气滋味，无异味	具有牛肉香气滋味，无异味	
	鸡肉味调味料	具有鸡肉香气滋味，无异味	具有鸡肉香气滋味，无异味	

	羊肉味调味料	具有羊肉香气滋味,无异味	具有羊肉香气滋味,无异味	开水漱口,品其滋味。
杂质		无肉眼可见外来杂质	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 3 理化指标

项目		指标		检验方法
		肉味膏状调味料	肉味粉状调味料	
水分 g/100g	≤	60.0	9.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	25.0	38.0	GB 5009.44
脂肪 g/100g	≤	30.0		GB 5009.6
蛋白质 g/100g	≥	3.0		GB 5009.5
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥	0.1		GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3		GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762				

### 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		检验方法
		半固态肉味调味料	固态肉味调味料	
菌落总数, CFU/g	≤	10000	30000	GB4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9	0.9	GB4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出		GB4789.4 GB4789.5 GB4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25		GB4789.15
酵母, CFU/g	≤	25		

### 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。

## 附录 A

## 骨抽提物

(Q/LQS 0001S-2018)

## 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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（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。

## 2 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）、分装而成的非即食骨抽提物。

## 3 要求

## 3.1 原辅料要求

3.1.1 牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。

3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869、GB2707 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T5461、GB2721 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

## 3.2 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	糊浆状、均匀一致	取适量试样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。	
色泽	茶褐色至棕褐色		
气、滋味	牛骨提取物		具有牛骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。
	鸡骨提取物		具有鸡骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。
	羊骨提取物		具有羊骨汤香气、滋味，略有腥味无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 3.3 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 ≤	15.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g ≤	10.0	GB 5009.6
水分，% ≤	50.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	25.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.12

\*该指标严于食品安全国家标准 GB2762

### 3.4 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	检验方法
菌落总数，CFU/g ≤	10000	GB4789.2
大肠菌群，MPN/g ≤	0.9	GB4789.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	GB4789.4 GB4789.5 GB4789.10
霉菌，CFU/g ≤	25	GB4789.15
酵母菌，CFU/g ≤	25	GB4789.15

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他卫生要求

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

## 4 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。

## 附录 B

骨髓油  
(Q/LQS 0002S-2018)

## 1 范围

本标准规定了骨髓油的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以畜禽（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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

## 骨髓油

以畜禽（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，收集上层的油状油溶物，经浓缩、调和、分装而成的骨髓油。

## 3 要求

## 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 牛、羊骨应符合 GB 2707 规定。
- 3.1.2 鸡骨应符合 GB 16869、GB2707 的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

## 3.2 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	液状或软膏状，均匀一致		取适量试样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。
色泽	浅黄色		
气、滋味	牛骨髓油	具有牛骨髓油香气、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		

## 3.3 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	
水分及挥发物, %	≤	1.0	GB 5009.236
酸价, (KOH) mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤	0.20	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
*丙二醛, mg/100g	≤	0.2	GB 5009.181
*该指标严于食品安全国家标准 GB10141			

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他卫生要求

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

## 4 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。



## 编制说明

肉味调味料是以动物骨抽提物、骨髓油为原料，添加或不添加适量的食用盐、白砂糖、玉米淀粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、鲜洋葱、鲜姜、八角，经混合或经过调和、喷雾干燥或不喷粉干燥、分装而成的非即食肉味调味料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河市清斋坊食品有限公司