



411375S-2018



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2018

烩面骨汤（液体调味料）

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范蕴。

H N

Q B

烩面骨汤（液体调味料）

1 范围

本标准规定了烩面骨汤（液体调味料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛骨或羊骨为主要原料，经清洗、粉碎、熬制、加入山梨酸钾、食用盐均质、灌装、消毒、包装加工而成的烩面骨汤（液体调味料）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）牛、羊骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	半流体状或液体	将试样置于白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质；嗅其气味、用温开水漱口品尝滋味。
色泽	乳白色或奶白色	
气味	具有本品固有的骨脂气味，无异味	
滋味	具有本品固有的骨脂滋味，味道浓厚，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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	检测方法
蛋白质, g/100g	\geq	12.0 GB 5009.5
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq	0.4 GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq	0.3 GB 5009.11
脂肪, g/100g	\leq	40.0 GB 5009.6
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	\leq	1.0 GB 5009.28

*铅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	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	2	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
^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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛骨或羊骨为主要原料，经清洗、粉碎、熬制、加入山梨酸钾、食用盐均质、灌装、消毒、包装加工而成的烩面骨汤（液体调味料）。

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。

河南省同乐食品有限公司

H N

Q B