



411550S-2026



河南中科春晖生物科技有限公司企业标准

Q/ZKCH 0001S-2026

畜禽骨（肉）白汤（半固态复 合调味料）

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南中科春晖生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南中科春晖生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南中科春晖生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王振林、夏茹、李晶晶、武甜甜、苏泮、王贝贝。

H N

Q B

畜禽骨（肉）白汤（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了畜禽骨（肉）白汤的分类和要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、鸡、鸭）骨（肉）一种或几种为原料，经粉碎，水煮抽提，分离，浓缩，加入食用盐、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油）的一种或几种，加入或不加入白砂糖、味精、黄原胶、瓜尔胶、玉米淀粉、食品用香精、醋酸酯淀粉、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物中的一种或几种，经调和杀菌，均质或不均质，包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态畜禽骨（肉）白汤（半固态复合调味料）。

根据原料不同分为牛骨（肉）白汤、羊骨（肉）白汤、鸡骨（肉）白汤、鸭骨（肉）白汤、复合骨（肉）白汤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛骨（肉）、羊骨（肉）、鸡骨（肉）、鸭骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.3 鸡油、牛油、羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	呈粘稠状流动液体或粘稠状半固态		将试样置于白磁盘上，在自然光下观察色泽、状态、杂质；滋味和气
色泽	牛骨（肉）白汤	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	羊骨（肉）白汤	乳白色或浅黄色或黄褐色	
	鸡骨（肉）白汤	乳白色或浅黄色或黄褐色	

	鸭骨（肉）白汤	乳白色或浅黄色或黄褐色	味项目取试样置于烧杯中，先闻气味，用温开水稀释后，再品尝样品的滋味。
滋气味	牛骨（肉）白汤	具有牛肉香气，无异味	
	羊骨（肉）白汤	具有羊肉香气，无异味	
	鸡骨（肉）白汤	具有鸡肉香气，无异味	
	鸭骨（肉）白汤	具有鸭肉香气，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽(牛、羊、鸡、鸭)骨(肉)一种或几种为原料,经粉碎,水煮抽提,分离,浓缩,加入食用盐、食用动物油(牛油、羊油、鸡油、鸭油)的一种或几种,加入或不加入白砂糖、味精、黄原胶、瓜尔胶、玉米淀粉、食品用香精、醋酸酯淀粉、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物中的一种或几种,经调和杀菌,均质或不均质,包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态畜禽骨(肉)白汤(半固态复合调味料)。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。

河南中科春晖生物科技有限公司