

ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/ZJFIA xxxx—xxxx

浓高汤

Bouillon/soup-stock

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

浙江省食品工业协会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 生产加工过程的卫生要求..... 3

7 检验规则..... 3

8 标签、标志和包装..... 4

9 运输和贮存..... 4

前 言

本文件依据GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXX

ZJFIA征求意见稿

浓高汤

1 范围

本文件规定了浓高汤的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于 3.1 所定义的浓高汤。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10247 粘度测量方法
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
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10326-1999 无盐固形物测定法

《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75号（2005）]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浓高汤 Bouillon/soup-stock

以畜、禽肉及骨等为主要原料，添加或不添加其他调辅料，经熬煮、调配后制成的汤汁，按产品工艺不同分为冷冻浓高汤和常温浓高汤。

4 产品分类

4.1 冷冻浓高汤

采用冷冻工艺制成的浓高汤。

4.2 常温浓高汤

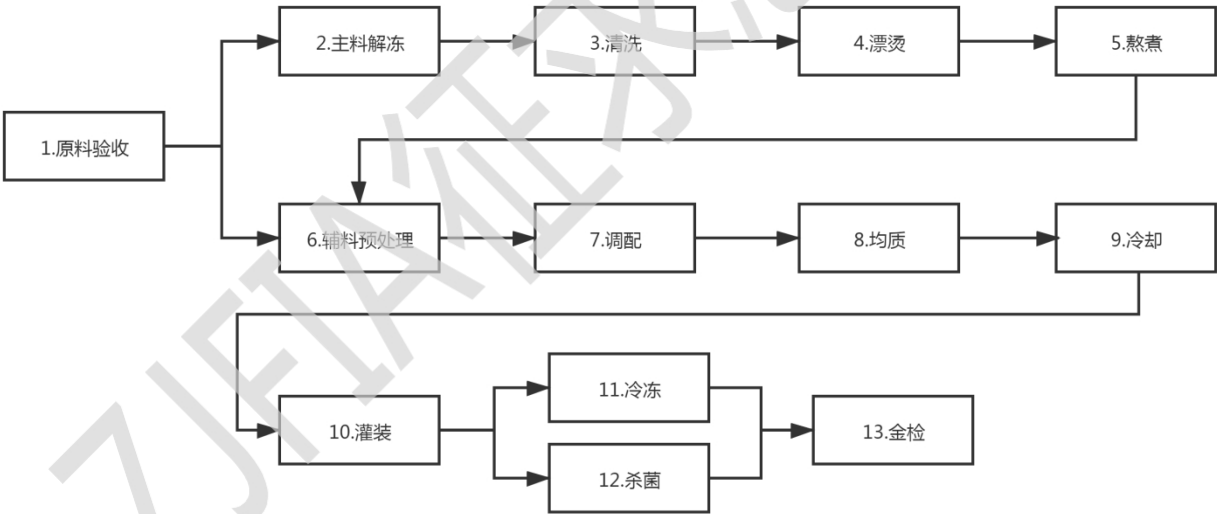
采用杀菌工艺制成的浓高汤。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 畜应符合 GB 2707 规定。
- 5.1.2 禽应符合 GB 2707、GB 16869 规定。
- 5.1.3 其他原辅料应符合有关规定。

5.2 工艺流程



5.3 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
形态	室温下呈液态或半固态	将样品置于白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝，感
色泽	具有本产品固有的颜色	

气味和滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	官检测时产品温度应在 $40^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 条件下进行。
-------	-------------------	--

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
蛋白质/ (g/100g)	$\geq$ 2.00	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	$\leq$ 35.0	GB 5009.6第一法
无盐固形物/ (g/100g)	$\geq$ 10.0	SB/T 10326
氨基酸态氮/ (g/100g)	$\geq$ 0.05	GB 5009.235
食盐以NaCl计/ (%)	$\leq$ 21.0	GB 5009.44
总砷/ (mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
铅/ (mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.12

5.5 微生物限量

5.5.1 常温浓高汤应符合商业无菌的规定。

5.5.2 冷冻浓高汤应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	单位	采样方案 ^a 及限量				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数	CFU/g	5	1	3000	30000	GB 4789.2
大肠菌群	MPN/100g	5	1	3	30	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行						

5.6 食品添加剂

食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

5.7 净含量

净含量根据《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应遵守 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 产品组批

以同一生产日期、同一工艺条件生产的、同一品种、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

7.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以袋计。

7.2.2 每批产品随机抽取 10 袋样品，样品总量不少于 2kg，8 袋用于检验，2 袋用于留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂需经工厂检验部门按标准规定进行检验，附产品合格证方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目

7.3.2.1 常温浓高汤包括感官、净含量、商业无菌。

7.3.2.2 冷冻浓高汤包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，当原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
- c) 较长时间停产或更换设备后再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括 5.3、5.4、5.5、5.6、5.7、5.8 中规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。

7.5.3 微生物项目不合格的不得复检，直接判为不合格品。

8 标签、标志和包装

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装容器和材料应符合有关规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应清洁、卫生。

9.1.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.1.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.1.4 运输冷冻食品应使用具有温控能力的专用设备，专用设备应防冻、隔热保温性能良好，并符合 GB 31605、GB/T 24616 的相关规定。

9.2 贮存

9.2.1 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.2.2 产品贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

9.2.3 冷冻产品应贮存在 -18°C 以下的冷冻库中；常温产品应储存在 25°C （含）以下干净环境中。
