

# T/HFY

## 黑龙江省非物质文化遗产保护学会团体标准

T/HFY 1—2017

全国团体标准信息平台

---

老汤精配制  
御膳老汤精

全国团体标准信息平台

2017-12-15 发布

2017-12-22 实施

黑龙江省非物质文化遗产保护学会 发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由黑龙江省非物质文化遗产保护学会提出并归口。

本标准起草单位：哈尔滨粒粒香食品股份有限公司、黑龙江省标准化研究院。

本标准主要起草人：王军（传承人）、王东福（传承人）、王宇、贾思聪、王磊。

全国团体标准信息平台

# 老汤精配制

## 御膳老汤精

### 1 范围

本标准规定了老汤精配制 御膳老汤精的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、虾米、鱼糜、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）牛肉、酵母抽提物为原料，添加谷氨酸钠（味精）、玉米淀粉、麦芽糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、苯甲酸钠，经选料、清洗、切割、熬煮、浓缩、配料、混合、包装等工艺加工制成的调味汤料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验  $\beta$ 型溶血性链球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967-2007 谷氨酸钠(味精)
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SB/T 10371-2003 鸡精调味料

SC/T 3204 虾米

SC/T 3702 冷冻鱼糜

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[2005]第75号定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 老汤精的配制

将各类动物骨按一定比例进行混合，加入天然植物香料及天然中草药，熬制成老汤的工艺。

#### 3.2

##### 御膳老汤精

使用老汤精配制工艺，采用纯天然的鲜味原料、香料及新鲜的动植物提取物，熬制成老汤，浓缩而成并制成粉状、颗粒状或膏状的调味汤料。

### 4 传承谱系

创始人：清朝咸丰皇帝的御厨梁忠。

第二代传承人：清朝宣统皇帝的御厨唐克明。

第三代传承人：中国烹饪大师盛英杰。

第四代传承人：哈尔滨三五味业集团有限公司董事长王军

第五代传承人：哈尔滨粒粒香食品股份有限公司总经理王东福

### 5 要求

#### 5.1 主要原料和辅料

食用盐：应符合GB/T 5461的要求。

虾米：应符合SC/T 3204的要求。

鱼糜：应符合SC/T 3702的要求。

鲜（冻）猪肉：应符合GB 9959.1的要求。

鲜（冻）鸡肉：应符合GB 16869的要求。

鲜（冻）牛肉：应符合GB/T 17238的要求。

酵母抽提物：应符合GB/T 23530的要求。

谷氨酸钠（味精）：应符合GB/T 8967-2007的要求。

玉米淀粉：应符合GB/T 8885的要求。

麦芽糊精：应符合GB/T 20884的要求。

食品添加剂：应选用GB 2760中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

## 5.2 质量要求

### 5.2.1 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	
	粉状、颗粒状	膏状
色泽	呈乳黄色至黄色	
气味	具有本品特有的气味，无不良气味	
滋味	具有本品特有的滋味，无不良滋味	
组织状态	呈小颗粒状，允许有少量碎末	呈半固体
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 5.2.2 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	
		粉状、颗粒状	膏状
干燥失重/(g/100g)	≤	5.0	70.0
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	40.0	18.0
谷氨酸钠/(g/100g)	≥	30.0	30.0
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥	0.15	0.1
总氮/(g/kg)	≥	2.0	2.0
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	<	无	5.0
过氧化值(以脂肪计), g/kg	≤	无	0.25

## 5.3 安全要求

安全要求应符合表3的规定。

表3 安全要求

项目	指标
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150
致病菌(系指肠道致病菌和其他致病性球菌)	不得检出

## 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 质量检验

#### 6.1.1 感官检验

采用目测、鼻嗅、口尝的方法检验。

#### 6.1.2 理化指标检验

##### 6.1.2.1 干燥失重

按GB/T 8967-2007中7.8规定执行。

##### 6.1.2.2 食盐

按SB/T 10371-2003中的5.2.2规定执行。

##### 6.1.2.3 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定执行。

##### 6.1.2.4 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

##### 6.1.2.5 总氮

按SB/T 10371-2003中5.2.5规定执行。

##### 6.1.2.6 酸价

按GB 5009.229规定执行。

##### 6.1.2.7 过氧化值

按GB 5009.227规定执行。

### 6.2 安全检验

#### 6.2.1 铅

按GB 5009.12规定执行。

#### 6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定执行。

#### 6.2.3 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

#### 6.2.4 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

#### 6.2.5 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11规定执行。

#### 6.3 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

#### 7.2 出厂检验

每批产品出厂前须经企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

#### 7.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部检验项目，正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

#### 7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。但指示菌限量不得复检。

### 8 标志

8.1 产品标志按 GB 7718、GB 28050 及有关规定执行。

8.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

### 10 运输和贮存

运输工具和贮存场所应保持清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋和受潮，严禁与有毒、有害、有异味和有挥发性气味的物品混运、混贮。在规定的贮运条件下，产品保质期不低于12个月。