

T/HNCFA

团体标准

T/HNCFA 002—2026

餐饮用高汤

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存	5

前 言

本文件按照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部分可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省连锁经营协会提出并归口。

本文件起草单位：河南大汤师食品有限公司、河南省豫菜文化研究会汤膳专业委员会、河南牧业经济学院、河南省卓越质量品牌研究院。

本文件主要起草人：张耀军、郭明果、郭帅、张森源、丁乃胜、吕顺增、邹建、彭泽宇、杨晓月、许现峰、庞晶晶、徐露小荷、刘润滢。

餐饮用高汤

1 范围

本文件规定了餐饮用高汤的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于餐饮行业使用的以畜禽鲜（冻）肉（骨）、鲜活（冻）海鲜水产肉（骨、壳）及干、鲜食用菌等为主要原料制成的高汤产品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789 食品安全国家标准 食品微生物学检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.149 食品安全国家标准 食品中栀子黄的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 45546 骨类调味料质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮用高汤

以畜禽鲜（冻）肉（骨）、海鲜水产肉（骨、壳）及干、鲜食用菌等为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、天然香辛料和其他辅料等，采用净化水为熬制介质，使用骨头块、段、整骨、带肉整鸡架等完整形态骨肉原料（非碎骨、骨渣），按不同比例调配后经预处理、蒸煮/熬制、过滤、低温熬煮等多项工艺加工，风味自然析出定型，无后期风味二次调配、无外源增香调味，最终制成的具备畜禽骨、海鲜水产、食用菌特有天然鲜味与香气的汤料产品。

3.2

净化水

经专业净水设备多级过滤、吸附、软化、杀菌、纯化等净化工序处理的生活饮用水，水质指标优于生活饮用水标准，专门用于高汤原料清洗、物料调和、蒸煮/熬制等的生产用水。

3.3

天然香辛料

源自植物根、茎、叶、果实、种子等天然可食用香辛原料，无人工合成改性、无硫磺熏蒸处理、无防腐添加剂浸泡处理，用于高汤增香去腥的基础辅料。

4 产品分类

4.1 液态餐饮用高汤

经过滤、杀菌等工序制成的液体状原味高汤，可直接使用或简单加热使用。

4.2 半固态餐饮用高汤

经浓缩、提质加工等工序，质地浓稠、膏状或稠糊状的高汤制品。

4.3 固态餐饮用高汤

经干燥、脱水、成型工艺制成的粉末状、块状、颗粒状高汤制品。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 主要原料

5.1.1.1 畜禽鲜（冻）肉（骨）

选用新鲜或冷冻畜禽肉、完整骨段、骨块、整骨、带肉整鸡架、带肉骨架等完整原料，包含猪、牛、羊、鸡、鸭等常见畜禽品类；原料肉质紧实、无腐败、无异味、无淤血病变、无兽药残留超标；严禁使用碎骨、骨渣、骨粉、废弃边角骨料作为生产原料；冷冻原料需规范解冻，解冻后一次性使用，禁止反复冷冻储存。应符合GB 2707的规定。

5.1.1.2 海鲜水产肉（骨、壳）

新鲜或冷冻海水、淡水水产生的肉、鱼骨、虾壳、蟹壳、贝类壳体等完整原料，形态完整、无腐烂变质、无重金属超标，鲜活原料捕捞后及时保鲜处理，冷冻原料符合冷链储存要求。应符合GB 2733的规定。

5.1.1.3 干、鲜食用菌

新鲜香菇、杏鲍菇、平菇、牛肝菌等鲜品食用菌，或合规干制食用菌；要求无霉变、无虫蛀、无霉斑、无异味、无杂质，干制食用菌干燥适度、无受潮结块。应符合GB 7096的规定。

5.1.1.4 生产用水

全程生产、清洗、熬制用水统一使用净化水，经专业净水设备处理，水质微生物、理化指标稳定达标，满足熬制食品生产用水要求，不得直接使用自来水、地表水、未净化水源。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 食用盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

5.1.2.2 味精

应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

5.1.2.3 天然香辛料

八角、桂皮、香叶、花椒、小茴香、干姜、大葱、蒜、白蔻、草果等天然植物香辛料，香气纯正、无霉变、无农药残留超标。应符合GB/T 15691等相关规定。

5.1.2.4 其他辅料

允许添加食用植物油、动物油、天然发酵制品等合规辅料，所有辅料需符合国家食品安全相关标准。

5.2 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.3 感官

应符合表1的规定。

表1

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽，无异常变色。
气味	具有该产品应有的气味，无异味、酸败味、哈喇味。
滋味	滋味纯正，咸淡适宜，无苦涩味、异味。
组织形态	液态产品清澈或微浊、无大量沉淀；半固态膏体均匀细腻、无分层结块；固态产品形态完整、无受潮霉变、无结块异味；三类产品均无肉眼可见外来杂质。

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2

项目	指标		
	液态	半固态	固态
食用盐(以NaCl计)， g/100g	≤20.0	≤30.0	≤55.0
铅(以Pb计)，mg/kg	≤0.8	≤0.8	≤0.8
无机砷(以As计)， mg/kg	≤0.1	≤0.1	≤0.1
柠檬黄，g/kg	≤0.075	≤0.5	≤0.2
栀子黄，g/kg	≤1.5	≤1.5	≤1.5
β-胡萝卜素，g/kg	≤1.0	≤1.0	≤2.0
三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	≤0.25	≤0.25
氮(以N计)，g/100g	≥1.5	≥1.5	≥2.5
钙(以Ca计)，mg/100g	≥200	≥200	≥150

5.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项目	采样方案 ¹ 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g或 CFU/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g或 CFU/mL	5	2	10	10 ²
致病菌(沙门氏菌、 金黄色葡萄球菌)	不得检出			

5.6 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

6 试验方法

6.1 感官

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态，闻气味，尝滋味，按照表1要求进行判定。

6.2 理化指标

6.2.1 食用盐

按GB 5009.44规定的方法进行。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

6.2.3 无机砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

6.2.4 柠檬黄

按GB 5009.35规定的方法进行。

6.2.5 栀子黄

按GB 5009.149规定的方法进行。

6.2.6 β -胡萝卜素

按GB 5009.83规定的方法进行。

6.2.7 三氯蔗糖

按GB 5009.298规定的方法进行。

6.2.8 氮

按GB/T 45546规定的方法进行。

6.2.9 钙

按GB/T 45546规定的方法进行。

6.3 微生物

按GB 4789系列标准规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

在同一生产周期内，由相同原料、相同生产线、相同生产班组所生产的同一规格、且包装完整的产品，可划分为一个检验批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样比例不低于3%，每次抽样最小数量应满足出厂检验、型式检验及留样的要求。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前应经质量检验部门逐批检验，合格并签发合格证后方可出厂。

出厂检验项目至少应包括：感官、菌落总数、净含量及允许短缺量。还应根据产品特性增加相应的出厂检验项目。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准中所有项目，一般情况下每年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料来源发生重大改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 初检判定

当所有检验项目均符合本标准规定时，判定该批次产品为合格。

7.5.2 复检规则

有一项或一项以上不符合标准要求时，可从保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格产品。

微生物指标为一次性检验结论，不予复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

标注：产品名称、原料配比、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产单位、地址、联系方式、产品标准号、SC 编号等信息。

8.2 包装

包装应符合以下要求：

- a) 包装材料应符合 GB 4806.1 等相关规定；
- b) 包装过程保证密封严密，无泄漏、无破损；
- c) 定量包装净含量符合 JJF 1070 的规定。

8.3 运输

运输过程中应避免日晒、雨淋、高温、碰撞，保持运输工具清洁卫生，应符合GB 14881的相关规定。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的仓库内，避免与有毒、有害、有异味的物品混放，贮存温度应符合产品标签标注要求。应符合GB 14881的相关规定。