

《餐饮用高汤》团体标准编制说明

一、编制的目的和意义

（一）编制背景

随着健康中国战略的深入推进和大众对高品质饮食需求的持续增长，餐饮行业正加速向营养、安全、天然的方向转型升级。餐饮用高汤作为中式烹饪的核心基础食材，广泛应用于正餐、快餐、火锅等各类业态，其品质直接关系到菜肴的风味与消费者的健康。然而，当前行业长期缺乏统一、规范的标准体系，导致原料选用参差不齐、生产工艺随意性大、质量管控薄弱等问题突出。部分企业为降低成本，使用碎骨、骨渣、边角料等劣质原料，或依赖外源增香调味剂掩盖风味缺陷，甚至存在添加剂滥用、微生物超标等食品安全隐患，严重制约了高汤产品的天然品质与产业健康发展。为传承中式熬汤技艺，规范生产流程，保障食品安全，填补高汤专项标准空白，特制定本团体标准。标准结合高汤“天然熬制、无外源增香”等特性，经广泛调研与专家论证形成。立足传统工艺与现代生产，以安全、健康、可追溯为核心，构建全流程规范体系，引导企业实现标准化、规范化生产。本标准的制定，是落实食品安全与质量强国战略的具体实践，有助于提升产品品质，满足大众健康消费需求，推动餐饮行业高质量发展。

（二）编制意义

本标准的制定填补了餐饮用高汤行业专项标准空白，对规范产业发展、保障消费安全、推动餐饮升级具有重要意义。

在产品安全层面，标准建立从原辅料、生产、检验到储运贮存的全链条质量管控体系，严格限定污染物、微生物等关键指标，严禁违规添加，从源头筑牢食品安全防线，切实保障消费者健康权益。

在行业规范层面，统一生产工艺、质量要求与检验规则，解决原料参差不齐、工艺随意、品质不一等痛点，遏制无序竞争，推动行业由经验化、粗放式向标准化、规模化、品牌化转型。

在产业发展层面，兼顾传统熬制技艺与现代生产需求，助力餐饮连锁化与高品质汤料产品的一致性提升，增强市场竞争力，促进行业健康可持续发展。

本标准是落实健康中国、质量强国战略的具体实践，对传承中式烹饪文化、提升行业整体形象、推动餐饮产业高质量可持续发展具有深远价值。

二、编制原则和依据

（一）编制原则

本标准编制在确定团体标准主要内容和条款先进性的前提下，突出新技术的实用性和创新性。本标准按照《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》的规定进行编写，以国家相关法律、法规为基础，确定了餐饮用高汤团体标准的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

（二）编制依据

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

三、编制过程

（一）预研阶段（2026年2月）

标准立项前，开展了全面的调研与资料收集工作。通过走访多家餐饮用高汤类食品生产企业，深入了解企业在生产管理、质量控制、原料采购等环节的现状、技术难点和管控痛点；查阅国内外相关标准、学术文献及监管政策，梳理保健用品生产质量管理的关键技术要点和管理要求；组织召开行业研讨会，邀请企业技术负责人、检测机构专家、行业协会代表参与讨论，广泛征求各方对标准编制的意见和建议，初步明确了标准的编制方向、核心框架和主要内容，为标准编制奠定了坚实基础。

（二）初稿编制阶段（2026年2月-3月）

团体标准编写工作组成员在前期工作的基础上，又查阅了大量的相关文献资料，经河南省连锁经营协会联系相关高校、科研机构，走访食品生产企业，组织相关专家调研、座谈，征求各方意见及建议，对当前工作经验进行系统总结，根据前期研究成果，工作组成员分工负责推进，初步形成了《餐饮用高汤》团体标准的基本框架和初稿。

（三）征求意见稿阶段（2026年3月-5月）

项目立项计划下达后，团体标准编写工作组及时组织成员、相关专家进行了沟通，按照专家意见对标准进行了进一步修改和完善，使本标准制定具有科学性、实用性，形成了标准征求意见稿。并正式向河南省连锁经营协会提交，面向全社会公开征集意见。

四、主要内容的确定

本文件规定了餐饮用高汤的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

（一）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、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。

（二）规范性引用文件

- 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

（三）术语和定义

明确了餐饮用高汤、净化水、天然香辛料 3 项核心术语的定义。其中餐饮用高汤定义为以畜禽鲜（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。净化水、天然香辛料分别明确水质要求与原料属性，为标准理解和执行提供统一依据。

（四）产品分类

按产品形态将餐饮用高汤分为液态餐饮用高汤、半固态餐饮用高汤、固态餐饮用高汤。

（五）要求

原辅料分为主要原料和辅料。主要原料需使用完整形态食材，畜禽肉骨、海鲜水产、干鲜食用菌均须无变质、无超标残留，严禁使用碎骨、骨渣等劣质原料；生产全程必须使用净化水，不得直接使用自来水或未净化水源。辅料包括食用盐、味精、天然香辛料等，均需符合对应国家食品安全标准。

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

感官方面，产品需具备应有色泽、气味与滋味，无异味、无异常变色；不同形态产品组织形态正常，无大量沉淀、分层结块或外来杂质。

理化指标按液态、半固态、固态分类管控，重点控制盐分、重金属、色素、甜味剂等安全指标，同时保证氮、钙等营养成分达到基础要求。

微生物限量执行严格采样判定方案，菌落总数、大肠菌群控制在规定范围，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌不得检出。

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

（六）试验方法

感官检验采用自然光下观察、嗅闻、品尝方式判定；理化指标按对应国家标准方法检测；微生物按 GB 4789 系列标准检验，方法科学、规范、可操作。

（七）检验规则

明确组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则。组批以同一生产周期、相同原料、生产线、班组生产的同一规格产品为一批；抽样比例不低于 3%；出厂检验逐批进行，合格后方可出厂；型式检验每年一次，产品投产、原料重大变更、恢复生产等情形时必须检验；微生物指标为一次性检验结论，不予复检。

（八）标签、标志、包装、运输、贮存

标志标签需完整标注产品名称、配比、净含量、日期、保质期、贮存条件、生产信息及标准号、SC 编号等。包装材料符合食品接触安全标准，密封完好、无泄漏破损，净含量合规。运输应防晒防雨、避免高温碰撞，保持清洁卫生。产品需贮存在阴凉干燥、通风清洁的仓库，远离有毒有害及有异味物品，按标签要求控制温度。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

无。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

本文件与国家法律法规和强制性标准协调一致。

八、标准实施的建议

本文件一经发布，及时在会员中宣传、贯彻并做好相关培训，提高该项标准的使用效果，同时，积极扩大国内外同行交流、扩大标准影响力，并主动向行业主管部门汇报标准内容及实施情况，争取政府及主管部门采纳标准内容。

九、其他应予说明的事项

本标准版权归河南省连锁经营协会所有。任何组织或个人在引用本标准内容时，应当事先获得归口单位的书面同意。未经授权，不得对标准内容进行复制、改编或用于商业用途。

《餐饮用高汤》

团体标准编写工作组

2026年5月18日