

ICS 67.220.10

CCS X 66

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 038—2026

鲜骨汤调味料

Fresh-Bone Simmered Soup Seasoning

2026-02-13 发布

2026-02-20 实施

河南省食品工业协会 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 技术要求	1
5 检验规则	2
6 标志、标签、包装、运输及贮存	3

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内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南牧业经济学院、德帮餐调(新乡)食品有限公司、河南德帮食品有限公司、鹿邑县茂源肉业有限公司、河南华昱食品产业有限公司、河南东方伊厨食品有限公司、河南合一食品有限公司、河南省熙康食品有限公司、江西季季红餐饮管理有限公司、郑州市宝汇餐饮管理有限公司、河南新养滋食品科技有限公司、河南仙味居食品有限公司、河南千里薯食品科技有限公司、河南粮投餐饮管理有限公司、郑州千味央厨食品股份有限公司、郑州三全食品股份公司、郑州思念食品有限公司、锅圈食品(上海)股份有限公司、北京英特飞智能系统集成有限公司、东北农业大学、河南农业大学、河南科技学院。

本文件主要起草人：邹建、侯会宾、侯佳康、张振辉、张秀明、刘星、闫培、王锐、刘朝阳、宋军广、周亚丽、陈士龙、王英杰、宋宝民、梅振胜、景秀贤、贾学明、冯志强、徐锋、罗怡萱、罗战胜、陈燕芳、周弘、章大勇、彭梓原、谢知瀚、罗士喜。

鲜骨汤调味料

1 范围

本文件规定了鲜骨汤调味料的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本文件适用于鲜骨汤为主要原料加工的鲜骨汤调味料。

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 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 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 5009.11 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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

鲜骨汤

以新鲜（未经冷冻）畜骨（筒骨）为主要原料，配以一种或多种其他新鲜畜禽骨（如脊骨、肋骨等），添加或不添加新鲜动物源性辅料（如整鸡或鸡分割部位、畜禽皮等），添加或不添加果蔬类、海藻类辅料（海带，石花菜等），经预处理、煮制、浓缩等工艺加工而成，不直接添加调味料的非即食液态基础汤料。

3.2

鲜骨汤调味料

以鲜骨汤为主要原料，添加一种或多种辅料，经调配、加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食液态调味汤料。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 鲜骨汤的原料：

- a) 应使用新鲜（未经冷冻）的畜禽骨（筒骨），其质量占所有骨类原料的比例 $\geq 50\%$ ；
- b) 可使用其他新鲜畜禽骨（如脊骨、肋骨等）作为辅助原料；

- c) 可添加新鲜动物源性辅料以增稠及提升风味，如整鸡或鸡分割部位、动物皮、鱼皮等；
- d) 不应使用任何形式的冻融骨作为原料；
- e) 不应添加非动物源性增稠剂（如植物胶、变性淀粉等）及外源添加的单一蛋白。
- f) 其他原料应符合相关的食品安全标准以及相关法规。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、状态和有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味,无异味,无异味	
状态	呈流动状,允许分层及少量聚集物或沉淀物	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
蛋白质/(g/100g)	≥5	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤16	GB 5009.6
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.11

4.4 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行,检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4.5 食品安全指标

4.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5.2 食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

4.5.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 生产过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 出厂检验时,对同一批次产品随机抽取,抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

5.2.2 型式检验时,对同一批次产品随机抽取,抽样数量应满足型式检验项目的需要。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前,由生产企业质量检验部门进行检验,检验合格并且签发合格证后方可出厂销售。
检验项目:感官、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 检验时机

有下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时;
- c) 正常生产时每半年进行一次;
- d) 停产三个月以上恢复生产时;
- e) 国家监督部门提出要求时。

5.4.2 检验项目

型式检验项目为4.2~4.4。

5.4.3 判定

当检验项目全部合格时,则判为合格产品。有一项或一项以上不合格时,使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均合格时,则判定该批次产品为合格产品,如复检项目仍有一项不合格,则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关要求的规定,并标注所使用鲜筒骨品类。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,

6.2 包装

包装材料应符合相关要求的规定。

6.3 运输及贮存

应符合 GB 14881和GB 31605的规定。
