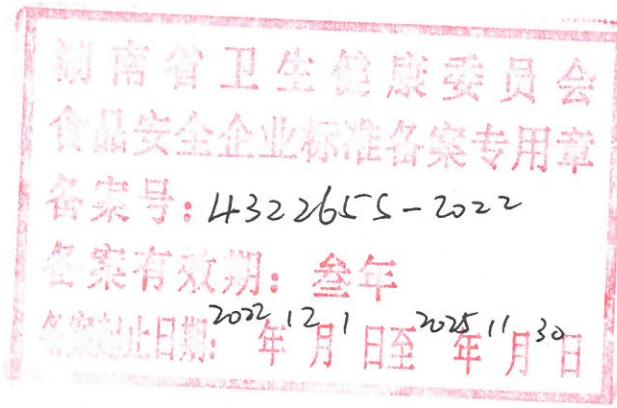


# 湖南家门巷绿色食品有限公司企业标准

Q/HJMX 0004S-2022

## 食品安全企业标准



2022-10-21 发布

2022-11-21 实施

湖南家门巷绿色食品有限公司      发布

## 前言

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》给出的规则起草。

本标准由湖南家门巷绿色食品有限公司提出。

本标准由湖南家门巷绿色食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南家门巷绿色食品有限公司。

本标准主要起草人：朱文杰、朱明灯、谢彪。

本标准有效期三年。



卫生  
企业

# 骨汤

## 1 范围

本标准规定了骨汤的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、鲜（冻）牛（或猪、鸡、鸭）骨为主要原料，香辛料（罂粟除外）、味精、食用盐、麦芽糊精、酱油、白砂糖、酵母抽提物、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）部分为辅料，添加食品添加剂，经熬煮、调配、过滤、灌装、杀菌等工艺生产成的骨汤。

## 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 鲜（冻）牛（或猪、鸡、鸭）骨应符合 GB 2707 的规定。

3.1.3 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 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
----	----	------

色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
组织形态	液体，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败味及其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.9	GB 5009. 12
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/(mg/kg)	0.1	GB 5009. 11

<sup>a</sup>对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

### 3.4 微生物限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789. 10

<sup>a</sup> 样品的采样按 GB 4789. 1 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品 1000g，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T191 的有关储运图示标志。

#### 6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品保质期为12个月。

