

Q/DFX

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司企业标准

Q/DFX 0001S—2024

骨类复合调味料

2024-05-27 发布

2024-06-27 实施

抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本文件食品安全指标中理化指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定；其他指标根据产品实测值制定。

本文件由抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司提出并起草。

本文件起草人：于连富、赵君哲、韩宝絮、刘鹏、张磊、黄琼。

本文件为首次发布。



骨类复合调味料

1 范围

本文件规定了复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以畜禽鲜（冻）骨肉（猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、驴骨、驴肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉）原料中的一种或多种，选择性加入辅料（（药食同源食品包括：丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、木瓜、火麻仁、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、枣、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桑叶、桑椹、桔梗、莲子、菊花、菊苣、紫苏、葛根、黑芝麻、黑胡椒、蜂蜜、薄荷、薏苡仁、玉竹。）食用盐、味精、麦芽糊精、麦芽糖、食用葡萄糖、酿造酱油、酿造食醋、鱼露、调味料酒、番茄酱、酱腌菜、酿造酱、酸水解植物蛋白调味液、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母加工制品、大豆蛋白制品、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用动物油脂、大豆油、菜籽油、白酒、香辛料、玉米、大白菜、萝卜、豆芽、鲜蘑菇、海带和食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、迷迭香提取物、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、红曲红、柠檬黄、栀子黄、姜黄、β-胡萝卜素、食品用香精）），经过破碎（或不破碎）、蒸煮、加热熟化、干燥（或不干燥）、调配、包装后二次杀菌（或不杀菌）、冷冻、冷藏（或不冷冻、不冷藏）的加工而成的液态、半固态或固态的非即食复合调味料产品。

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，仅所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 1353 玉米
- 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 22556 豆芽卫生标准

GB/T 317 白砂糖
 GB/T 1535 大豆油
 GB/T 1536 菜籽油
 GB/T 5461 食用盐
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 20882.6 麦芽糊精
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 5835 干制红枣
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 7652 八角
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 14215 番茄酱罐头
 GB/T 19618 甘草
 GB/T 20554 海带
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 20886.2-2021 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 28681 百合、马蹄莲、唐菖蒲种球采后处理技术规程
 GB/T 29572 桑椹(桑果)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB/T 30637 食用葛根粉
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 32736 干薄荷
 GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
 GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
 GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味酸二钠
 GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10332 大白菜
 SB/T 10379 速冻调制食品
 SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10617 熟制杏核和杏仁
 NY/T 1267 萝卜
 GH/T 1159 山楂
 NY/T 3099 桂圆加工技术规范
 DB15/T 2018 内蒙古东部地区火麻仁种植技术规程
 DBS45/ 035 食品安全地方标准 调味木瓜制品
 DB21/T 1422 农产品质量安全 刀豆生产操作规程
 DB140400/T 025 绿色桑叶生产操作规程
 DB3205/T 135 芡实机械破壳加工操作规范
 DB13/T 966 无公害白芷田间生产操作规程
 DB13/T 848 无公害叶用紫苏生产操作规程
 DB32/T 2995 莲子加工技术规程
 DB34/T 1775 扁豆生产操作规程
 DB34/T 2550 茯苓种植技术规程
 DB34/T 2421 地理标志产品 李兴桔梗
 DB35/T 1231 余甘子栽培技术规范
 DB35/T 1288 黄栀子果用原料林丰产栽培技术规程
 DBS62/005 食品安全地方标准 金银花
 NY/T 5121-2002 无公害食品 饮用菊花生产操作规程
 SB/T 10883-2012 佛手瓜流通规范
 DB45/T 698 肉桂产品质量等级
 DB1308/T 044 保鲜蘑菇
 NY/T 1065-2006 山药等级规格
 DB52/T 543 地理标志产品 连环砂仁
 GB/T 18672 枸杞
 DB65/T 2010 小茴香
 SL 494 沙棘果叶采摘技术规范
 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
 GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
 SB/T 10371 鸡精调味料
 GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
 GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.366 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

SB/T 10458 鸡汁调味料

SB/T 10649 大豆蛋白制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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方法》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

3.1.1 骨、肉(猪、牛、羊、驴)：应符合 GB 2707、GB 2762、SB/T 10379 及国家兽药残留的相关规定。

3.1.2 骨、肉(鸡、鸭)：应符合 GB 16869、GB 2707、GB 2762、GB 2763、SB/T 10379 及国家兽药残留的相关规定。

3.1.3 玉米：应符合GB 1353的规定。

3.1.4 海带：应符合 GB/T 20554 的规定。

3.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T317 的规定。

3.1.7 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

3.1.9 酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 规定。

3.1.11 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.13 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.14 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。

3.1.15 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。

3.1.16 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.17 食用动物油脂：应符合 GB10146 的规定。

3.1.18 菜籽油：应符合GB/T 1536 的规定。

3.1.19 蜂蜜应符合GB 14963的规定

3.1.20 大豆油：应符合GB/T 1535 的规定。

3.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.22 枣：应符合GB/T 5835的规定。

3.1.23 八角：应符合GB/T 7652的规定。

3.1.24 黑胡椒：应符合GB/T 7901的规定。

3.1.25 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

3.1.26 甘草：应符合GB/T 19618的规定。

3.1.27 丁香：应符合GB/T 22300的规定。

3.1.28 百合：应符合GB/T 28681的规定。

3.1.29 桑椹：应符合GB/T 29572的规定。

3.1.30 生姜：应符合GB/T 30383的规定。



- 3.1.31 花椒：应符合GB/T 30391的规定。
- 3.1.32 葛根：应符合GB/T 30637的规定。
- 3.1.33 肉豆蔻：应符合GB/T 32727的规定。
- 3.1.34 薄荷：应符合GB/T 32736的规定。
- 3.1.35 杏仁：应符合SB/T 10617的规定。
- 3.1.36 山楂：应符合GH/T 1159的规定。
- 3.1.37 桂圆：应符合NY/T 3099的规定。
- 3.1.38 火麻仁：应符合DB15/T 2018的规定。
- 3.1.39 木瓜：应符合DBS45/ 035的规定。
- 3.1.40 刀豆：应符合DB21/T 1422的规定。
- 3.1.41 桑叶：应符合DB140400/T 025的规定。
- 3.1.42 瓜尔胶：应符合GB 28403的规定。
- 3.1.43 芡实：应符合DB3205/T 135的规定。
- 3.1.44 白芷：应符合DB13/T 966的规定。
- 3.1.45 紫苏：应符合DB13/T 848的规定。
- 3.1.46 莲子：应符合DB32/T 2995的规定。
- 3.1.47 白扁豆：应符合DB34/T 1775的规定。
- 3.1.48 茯苓：应符合DB34/T 2550的规定。
- 3.1.49 桔梗：应符合DB34/T 2421的规定。
- 3.1.50 余甘子：应符合DB35/T 1231的规定。
- 3.1.51 栀子：应符合DB35/T 1288的规定。
- 3.1.52 金银花：应符合DBS62/005 的规定。
- 3.1.53 菊花：应符合NY/T 5121 的规定。
- 3.1.54 佛手：应符合SB/T 10883 的规定。
- 3.1.55 肉桂：应符合DB45/T 698的规定。
- 3.1.56 山药：应符合NY/T 1065-2006 的规定。
- 3.1.57 番茄酱：应符合 GB/T 14215的规定。
- 3.1.58 砂仁：应符合DB52/T 543的规定。
- 3.1.59 当归：应符合DBS62/ 001的规定
- 3.1.60 芹菜：应符合NY/T 580的规定
- 3.1.61 桂皮：应符合GB/T 30381的规定
- 3.1.62 肉豆蔻：应符合GB/T 32727的规定
- 3.1.63 干牛至：应符合GB/T 22302的规定
- 3.1.64 黑胡椒：应符合GB/T 7901的规定
- 3.1.65 白胡椒：应符合GB/T 7900的规定
- 3.1.66 芝麻：应符合GB/T 11761的规定
- 3.1.67 丁香：应符合GB/T 22300的规定
- 3.1.68 葫芦巴：应符合GB/T 32734的规定
- 3.1.69 花椒：应符合GB/T 30391的规定
- 3.1.70 姜：应符合NY/T 1193-2006的规定
- 3.1.71 食品用香精：应符合 GB 30616的规定。
- 3.1.72 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.73 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.74 沙棘：应符合SL 494的规定。

- 3.1.75 枸杞子：应符合GB/T 18672 的规定。
- 3.1.76 小茴香：应符合DB65/T 的规定。
- 3.1.77 沙棘：应符合SL 494的规定。
- 3.1.78 大白菜应符合SB/T 10332的规定。
- 3.1.79 萝卜应符合NY/T 1267的规定。
- 3.1.80 鲜蘑菇应符合DB1308/T044的规定。
- 3.1.81 豆芽应符合GB 22556的规定。
- 3.1.82 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定
- 3.1.83 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.84 琥珀酸二钠：应符合GB 29939的规定。
- 3.1.85 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.86 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.87 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 3.1.88 双乙酸钠：应符合GB 25538的规定。
- 3.1.89 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.90 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合 GB 1886.370 的规定。
- 3.1.91 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.92 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.93 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.94 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定
- 3.1.95 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定
- 3.1.96 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的规定
- 3.1.97 大豆蛋白制品：应符合 SB/T 10649 的规定
- 3.1.98 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定
- 3.1.99 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定
- 3.1.100 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定
- 3.1.101 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定
- 3.1.102 姜黄：应符合 GB 1886.60 的规定
- 3.1.103 β -胡萝卜素：应符合 GB 1886.366 的规定
- 3.1.104 白酒：应符合 GB/T 10346 的规定
- 3.1.105 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定
- 3.1.106 大豆蛋白制品：应符合 SB/T 10649 的规定
- 3.1.106 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定
- 3.1.107 迷迭香提取物：应符合 GB 1886.172 的规定
- 3.1.108 酱腌菜：应符合GB 2714的规定

3.2 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	具有本品固有的色泽	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
滋、气味	具有本品固有的鲜美滋味，气味纯正，无不良滋味。	
形态	略呈流动或半流动状态，或呈块状、颗粒，无异物。	

杂质	无肉眼可见的不可食外来杂质
----	---------------

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	液 态	半 固 态	固 态	
氯化物 (以Cl计) / (g/100g) ≤	40		50	GB 5009.44
水分 / (g/100g) ≤	90	75	20	GB 5009.3
无机砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.1			GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.3			GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg) ≤	0.1			GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg) ≤	0.9			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0			GB 5009.26
3-氯-1,2丙二醇 / (mg/kg) ^a ≤	0.4			GB 5009.191
^a 仅限于添加酸水解植物蛋白液的产品				

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

3.4.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验方法按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》进行检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同种原料、同工艺、同一日期生产为一批。每批随机抽取足够检验数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品均需经企业品控部门检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

4.3.2 产品出厂时检验项目为感官要求、水分、氯化物、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用食品包装用聚乙烯，应符合GB 4806.7的规定，采用食品包装用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

冷藏 0°C — 7°C 、冷冻 0°C — -10°C 进行运输，运输工具应洁净、卫生。运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

根据产品品质，确定适合的贮存条件：常温或（冷藏 0°C — 4°C 、冷冻 0°C — -18°C ）、清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内或冷库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙、离地分类堆放，应有垫高架，离地10cm、离墙20cm。

5.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按包装标识执行。

5.6 保存期

常温保存20个月以内， 0 — 10°C 贮藏2年， 0°C 以下冷藏3年。

Q/DFX 0001S-2024

