

Q/HDWM

海东市万牧农牧业发展有限公司企业标准

Q/HDWM 0006S-2024

牦牛大骨汤（液体调味料）



2024-xx-xx发布

2024-xx-xx实施

海东市万牧农牧业发展有限公司 发布

前 言

本文件依据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。

本文件贯彻了GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由海东市万牧农牧业发展有限公司提出。

本文件起草单位：海东市万牧农牧业发展有限公司。

本文件主要起草人：陆爱卿、何克文。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件于2024年XX月XX日由海东市万牧农牧业发展有限公司负责人金锦伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件自2024年XX月XX日正式实施。

牦牛大骨汤(液体调味料)

1 范围

本文件规定了海东市万牧农牧业发展有限公司牦牛大骨汤加工的食品安全要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输、销售。

本文件适用于以牦牛新鲜的大骨主要原料，添加或不添加其他原料（牛胴骨）、辅料（鸡架等）、调味品（食用盐、味精等）、经过预煮、煮沸、香辛料熬煮而成的调味汤；本产品不使用食品添加剂。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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 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 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 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.22	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 调味品采样和检验处理
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 19303	食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 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
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 原料要求

3.1 食用盐应符合 GB2721 的规定。

3.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

3.1.2 香辛料应符合 GB/T15691 的规定。

3.1.3 牛骨、鸡架应新鲜、无变质，并符合 GB 2707 的规定。

3.1.4 其他原辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈现清澈淡黄色	取适量样品置于洁净的白色搪瓷碗中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。 取一袋牦牛大骨汤置于普通锅中，加入一定量的食用水煮沸溶解后，倒入碗中，依次审评色泽、香气、滋味和组织状态等。
组织状态	应具有牛骨汤固有的组织状态	
气味和滋味	具有牛骨汤特有的气味和滋味，无其他不良气味及异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化卫生指标

应符合表 2 规定

表 2 理化卫生指标

项目	指标	检验方法
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(Pb), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
食盐(以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价, (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229

3.4 微生物指标

应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

微生物指标	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/ (CFU /mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群计数/ (CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (CFU/mL)	5	10	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10(第二法)
a 样品的分析及处理按 GB4789.1、GB 4789.22 执行。					

3.5 污染限量

其他污染物限量应符合 GB 2762的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 兽药残留限量

兽药残留量应符合GB 31650 及国家有关规定和公告。

3.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB/T19303 的规定。

3.9 净含量

应符合 JJF 1070的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一班次生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取5件检验样品（每件数量不少于250g）。同样数量的产品留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验项目包括 感官、净含量、食盐、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准 3.2~3.6 的要求，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原料来源或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产 6 个月以上，再次恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。否则，可对该批次留样产品或双倍抽取同批次产品进行不符合项的复验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复验。

5 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明加热和食用方法。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合食品安全管理规定,产品包装应严密,不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2.2 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求，外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

5.2.3 单件包装应完整，封口严密，无破损；包装箱应牢固，完整，外表清洁。

5.2.4 基本的包装规格，500g/袋，6袋/盒，6盒/箱；也可按照客户的要求规格进行包装。

5.3 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、清洁卫生、防鼠、防蝇、防虫的库房内；产品应在室温低于 25℃ 的库房中贮存，应离墙离地存放。

5.4 运输

产品运输工具应清洁卫生，有防雨遮阳措施，产品应在低于 25℃ 的温度下运输，严禁日晒雨淋。运输过程中不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

5.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。



附件 2

青海省食品安全企业标准编制说明



标准名称	牦牛大骨汤（液体调味料）Q/HDWM 0006 S-2024	标准主要起草人 陆爱卿、何克文
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>标准制定的目的:为确保我公司产品质量有标可依，同时也能较好的体现或者表征我公司产品的品质，本公司组织人手进行企业标准的编制、起草，通过查阅相关的国家标准，地方标准以及相应的检测方法标准，结合本公司实际编制了较为符合公司产品特性的企业标准。</p> <p>1 工作简况</p> <p>1.1 任务来源</p> <p>随着牦牛产业不断的发展，公司在牦牛产品方面的发展也呈现多元化及标准化，加强和丰富牦牛产品的种类，促进牧区经济发展，我公司计划利用牧区的大量牦牛资源，开发牦牛骨头资源生产牦牛大骨汤。为了使牦牛产品有稳定的质量及出厂标准，特提出制定《牦牛大骨汤（液体调味料）》企业标准，标准计划编号Q/HDWM 0006 S-2024起草单位为海东市万牧农牧业发展有限公司。</p> <p>1.2 主要工作过程</p> <p>(1)企业标准制定提出</p>		

为了规范牦牛大骨汤产品生产加工过程的卫生要求、检验规格、检验方法、标志、包装、运输、贮存和保质期，海东市万牧农牧业发展有限公司于2024年1月份提出了制定《牦牛大骨汤（液体调味料）》企业标准。

(2)召开会议，成立标准起草小组

由海东市万牧农牧业发展有限公司组织召开会议，于2024年3月份成立了标准起草小组，标准起草小组为陆爱卿、陆景华、何克文、李彬。

(3)标准资料收集，数据整理

2023年，标准起草小组开展了标准资料收集工作，查阅了国内外有关文献，标准资料，整理了多批次牦牛大骨汤（液体调味料）的理化指标、卫生指标等数据，调研了牦牛大骨汤的加工现状及发展需求，为标准起草奠定了基础。

(4)标准起草

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则》第1部分：《标准的结构和编写》的规定。根据收集的资料，标准起草小组起草了《牦牛大骨汤（液体调味料）》标准初稿。

1.4 标准主要起草人及其所做的工作

本标准由海东市万牧农牧业发展有限公司提出和起草，并由青海省疾病预防控制中心党委书记王晓杰、青海省疾病预防控制中心检验检测中心理化科科长张辉、青海酒业协会会员工程师赵成元审核。

2 标准编制原则和确定标准主要内容

2.1 标准编制原则

本标准的结构、技术要素和表述规则按照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。

2.2 标准研制的总体思路

随着牦牛产业不断的发展，公司在牦牛产品方面的发展也呈现多元化及标准化，加强和丰富牦牛产品的种类，促进牧区经济发展，我公司计划利用牧区的大量牦牛资源，开发牦牛骨头资源生产牦牛大骨汤。

2.3 调研情况

在标准编制之前，查阅了复合调味料、牛肉粉调味料等相关标准，包括国标、行标、地标，如下表1所示：

表 1. 标准调研表

标准类型	企业标准	国家标准	行业标准	地方标准
发布部门	海东市万牧农牧业发展有限公司	国家市场监督管理总局, 国家卫生健康委员会	商务部	/
标准名称	牦牛大骨汤（液体调味料）（Q/HDWM 0006 S-2024）	GB 31644-2018 食品安全国家标准复合调味料	SB/T 10513-2008 牛肉粉调味料	/
原料要求	牛胛骨、牛骨、鸡架：应符合 GB2707 的相关规定 食用盐：符合 GB / T 156 应符合 GB 2721 的相关规定 香辛料：应符合 91 生产用水：应符合 GB5749 的规定 味精：应符合 GB 2720 的规定	应符合相应的规范要求和有关规定	原料肉应符合 GB2707 下相关规定生产用水应符合 GB5749 的规定其他原辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定	/
食品添加剂品种和使用量	本产品不使用食品添加剂	食品添加剂的使用符合 GB2760 的有关规定	食品添加剂的使用符合 GB2760 的有关规定	/

生产工艺要求	本标准适用于分割后的牦牛肉胴骨经过冷冻、锯块、清洁、清洁后的牦牛胴骨进行高温预煮、清洁后再用已配好的香辛料水、食用盐等进行高温长时间熬制而成的牦牛大骨汤。		符合相应的规范要求和有关规定	/
终产品要求	牦牛大骨汤		符合相应的规范要求和有关规定	无
	项目	复合调味料	牛肉粉调味料	
	感官	杂质	杂质：外表及内部无肉眼可见杂质。	
	官	外表：无肉眼可见外来杂质	具有原、辅料混合加工后特有的色泽。	
	指	呈现清澈淡黄色	牛肉味纯正浓郁，口感和顺，无不良气味和滋味。	
	标	具有牛骨汤特有的气味和滋味，无其他不良气味及异味	可为小颗粒状、粉状和块状，无外来可见异物。	
	状态	应具有牛骨汤固有的组织状态	无	
	理化指标	食盐(以 NaCl 计), %	≤8.0	
		总砷(以 As 计), mg/L	≤0.5	
		铅(Pb), mg/L	≤0.4	
	过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25		
	酸价, (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤5.0		
微生物指标	限量指标	m		
	菌落总数/ (CFU/mL)	10 ⁴		
	大肠菌群计数/ (CFU/mL)	10		
	沙门氏菌/ (CFU/mL)	0		
	金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	10 ²		
	a 样品的分析及处理按 GB4789.1、GB 4789.22 执行。			



	注：兽药残留限量、污染物限量、农药残留量应符合 GB31650、GB 2762、GB 2763 食品安全国家标准对调味料类食品的要求。	无
其他内容	无	无
修订、修改或修改内容	无	无
<p>2.4 标准体系主要内容</p> <p>(1) 适用范围</p> <p>本文件规定了海东市万牧农牧业发展有限公司牦牛大骨汤加工的食品安全要求、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输、销售。</p> <p>本文件适用于以牦牛新鲜的大骨为主要原料，添加或不添加其他原料（牛胴骨）、辅料（鸡架等）、调味品（食用盐、味精等）、经过预煮、煮沸、香辛料熬煮而成的调味汤。</p> <p>(2) 产品分类</p> <p>本产品只有一种牦牛大骨汤（液体调味料）。</p> <p>3 主要试验(或验证)情况的分析</p> <p>3.1 术语和定义</p> <p>牦牛大骨汤的主要加工工艺以牦牛大骨为主要原料，以鸡架为辅料，经过清洗、预煮等前处理、在添加食用盐、味精、香辛料等调味品经过煮沸、熬煮等工艺制成的牦牛大骨汤（液体调味料）。</p> <p>3.2 技术经济论证、预期的经济效果</p> <p style="text-align: center;">预期能达到良好的经济效益和社会效益。</p>		

<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>（可以另附页说明）</p>	<p>见附页</p>
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p>	<p>与现行法律、法规和强制性国家标准无抵触</p>
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p>	<p>无</p>



附页：

标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

1 原料要求

- 1.1 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 1.3 香辛料应符合 GB/T15691 的规定。
- 1.4 牛骨、鸡架应新鲜、无变质，并符合 GB 2707 的规定。
- 1.5 其他原辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈现清澈淡黄色	取适量样品置于洁净的白色搪瓷碗中，在自然光线下用目视、鼻嗅、口尝。 取一袋牦牛大骨汤置于普通锅中，加入一定量的食用水煮沸溶解后，倒入碗中，依次审评色泽、香气、滋味和组织状态等。
组织状态	应具有牛骨汤固有的组织状态	
气味和滋味	具有牛骨汤特有的气味和滋味，无其他不良气味及异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.1 理化卫生指标

应符合表 2 规定

表 2 理化卫生指标

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(Pb)，mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
食盐(以 NaCl 计)，%	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价，（以脂肪计）(KOH) / (mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229

2.2 微生物指标

应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

微生物指标	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/ (CFU /mL)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群计数/ (CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (CFU/mL)	5	0	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10(第二法)
a 样品的分析及处理按 GB4789.1、GB 4789.22 执行。					

2.3 污染限量

其他污染物限量应符合 GB 2762的规定。

2.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.5 兽药残留限量

兽药残留量应符合GB 31650 及国家有关规定和公告。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB/T19303 的规定。

2.7 净含量

应符合 JJF 1070的规定。

3 检验规则

3.1 组批

以同一次投料、同一班次生产包装的产品为一批。

3.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取5件检验样品（每件数量不少于250g）。同样数量的产品留样备查。

3.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验项目包括 感官、净含量、食盐、菌落总数、大肠菌群。

3.4 型式检验

型式检验项目包括本标准 3.2~3.6 的要求，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原料来源或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 连续停产 6 个月以上，再次恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

3.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。否则，可对该批次留样产品或双倍抽取同批次产品进行不符合项的复验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复验。

4 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

4.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明加热和食用方法。

4.2 包装

4.2.1 包装材料应符合食品安全管理规定,产品包装应严密,不得泄漏。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.2.2 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求, 外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

4.2.3 单件包装应完整, 封口严密, 无破损; 包装箱应牢固, 完整, 外表清洁。

4.2.4 基本的包装规格, 500g/袋, 6袋/盒, 6盒/箱; 也可按照客户的要求规格进行包装。

4.3 贮存

产品应贮存于阴凉干燥、清洁卫生、防鼠、防蝇、防虫的库房内; 产品应在室温低于 25℃ 的库房中贮存, 应离墙离地存放。

4.4 运输

产品运输工具应清洁卫生, 有防雨遮阳措施, 产品应在低于 25℃ 的温度下运输, 严禁日晒雨淋。运输过程中不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

4.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 保质期12个月。

5 生产工艺

5.1 原料准备

牦牛胴骨(大骨)是由海东市万牧农牧业发展有限公司自产的, 经过合格的卫生检疫检验精细分割后的牦牛胴骨(大骨)。

5.2 原料处理

牦牛大骨一定要选用新鲜的牛骨, 最好选择脊骨部位。挑选时要注意骨头颜色正常, 表面无血迹及霉点。切割时不宜过小, 以16-18cm为宜, 牛大骨骨髓的大小要相匹配。烹饪前用水浸泡1-2小时, 将血水浸出, 更能保证口感和营养。

5.3 香辛料准备

精选花椒、香叶、八角、桂皮、五香粉, 进行清洁清洗, 按照本批生产比例准备。

5.4 预煮

将挑选准备好的鸡架和牦牛大骨加水、加香辛料预煮几分钟后捞出将骨头表面的血渍污渍清洁。

5.5 熬制

将清洁后的牦牛大骨、鸡架、食用盐、饮用水以及调配好的香辛料倒入蒸煮锅内用慢火熬制3-4h。

5.6 过滤杂质

将熬制好的牛肉大骨汤进行过滤, 去除多余的杂质, 放入冷却间预冷至灌装温度, 准备灌装。

5.7 灌装

开始灌装, 将预冷好的牛骨汤用专用灌装机和灌装材料进行灌装。

5.8 灭菌

将包装好的牦牛大骨汤放入灭菌器中, 灭菌时间30min、灭菌温度121℃。

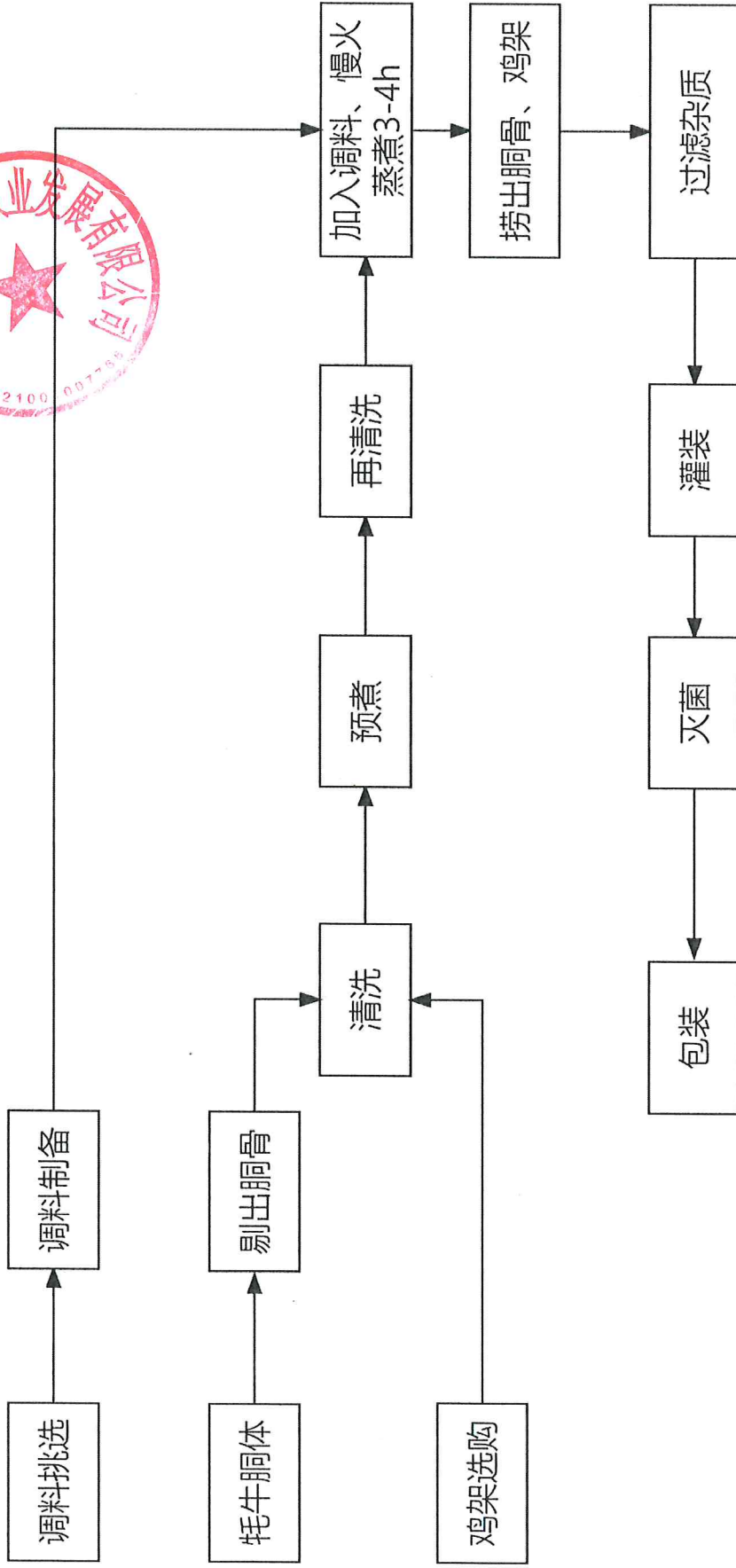
5.9 二次包装

将灭菌好的产品经过冷却后进行二次外包装。

5.10 产品检验

二次包装后的产品由质量部门现场QC抽样检测, 经检测合格后的产品入库。

5.11 生产工艺流程图



牦牛大骨汤工艺流程图