



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

## 骨类调味料质量通则

General rule for the quality of bone extract seasoning

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：抚顺独风轩骨神生物技术股份有限公司、浙江正道生物科技有限公司。

本文件主要起草人：于连富、赵君哲、张磊、韩宝絮、孙进、毛睿涵。

# 骨类调味料质量通则

## 1 范围

本文件规定了骨类调味料产品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等要求，给出了产品的分类，描述了试验方法。

本文件适用于骨类调味料的生产、检验和销售。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- 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

**骨类调味料 bone extract seasoning**

以畜禽鲜(冻)骨为主要原料，经蒸煮和/或酶解、提取，添加或不添加食用盐、味精、香辛料和其他辅料等经调制加工而成，具有畜禽骨的鲜味和香气的调味料。

## 4 分类

### 4.1 分类方法

按成品体态不同，分为固态、半固体和液态三种。

### 4.2 固态骨类调味料

以畜禽鲜(冻)骨为原料，经蒸煮和/或酶解、提取，添加或不添加食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠和香辛料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料和其他辅料等，经混合调制、干燥加工而成，具有畜禽骨的鲜味和香气的呈固态的调味料。

### 4.3 半固态骨类调味料

以畜禽鲜(冻)骨为原料,经蒸煮和/或酶解、提取,添加或不添加味精、食用盐、香辛料和其他辅料等经调制加工而成,具有畜禽骨的鲜味和香气的呈半固态的骨类调味料。

### 4.4 液态骨类调味料

以畜禽鲜(冻)骨为原料,经蒸煮和/或酶解、提取,添加或不添加味精、食用盐、香辛料和其他辅料等经调制加工而成,具有畜禽骨的鲜味和香气的呈液态的骨类调味料。

## 5 技术要求

### 5.1 主要原料和辅料

#### 5.1.1 畜禽骨

应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 5.1.2 水

应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 5.1.3 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

#### 5.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

#### 5.1.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量、质量应符合相应国家标准和有关规定。

#### 5.1.6 其他辅料

应符合相应国家标准和有关规定。

### 5.2 感官特性

应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

| 项目 | 要求             |             |             |
|----|----------------|-------------|-------------|
|    | 固态骨类调味料        | 半固态骨类调味料    | 液态骨类调味料     |
| 色泽 | 白色、浅黄色、黄褐色或咖啡色 | 浅黄色、浅棕褐色或褐色 | 白色、浅黄色或褐色   |
| 香气 | 气味纯正           |             |             |
| 滋味 | 具有本品固有的鲜美滋味    |             |             |
| 体态 | 粉状,小颗粒,无异物     | 膏状,均匀一致,无异物 | 液态,均匀一致,无异物 |

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                     | 指 标     |          |         |
|-------------------------|---------|----------|---------|
|                         | 固态骨类调味料 | 半固态骨类调味料 | 液态骨类调味料 |
| 总氮(以 N 计)/(g/100 g)     | ≥2.50   | ≥1.50    | ≥1.50   |
| 氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100 g)  | —       | ≥0.2     | —       |
| 脂肪/(g/100 g)            | —       | —        | ≤45.0   |
| 氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g) | ≤40.0   | ≤12.0    | ≤14.0   |
| 水分/(g/100 g)            | ≤5.0    | ≤60.0    | ≤60.0   |
| 钙(以 Ca 计)/(mg/100 g)    | ≥150    | ≥200     | ≥200    |

### 5.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

本试验方法中实验室用水,应符合 GB/T 6682 中三级以上(含三级)水的规格。所用试剂除另有注明外,均为分析纯。

### 6.1 感官检验

6.1.1 色泽:取骨类调味料样品 5 g,放置在白色滤纸上或玻璃器皿内,进行目测。

6.1.2 香气:配制 1%的骨类调味料溶液,嗅其气味。

6.1.3 滋味:配制 1%的骨类调味料溶液,取少许样品溶液放入口内,仔细品尝。

6.1.4 体态:目测。

### 6.2 理化指标检验

#### 6.2.1 总氮的测定

按 GB 5009.5 的方法测定。

#### 6.2.2 氨基酸态氮的测定

按 GB 5009.235 的方法测定。

#### 6.2.3 脂肪的测定

按 GB 5009.6 的方法测定。

#### 6.2.4 氯化物的测定

按 GB 5009.44 的方法测定。

### 6.2.5 水分的测定

按 GB 5009.3 的方法测定。

### 6.2.6 钙

按 GB 5009.92 的方法测定。

### 6.2.7 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

### 7.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶(袋),分别用于感官检验、理化指标检验、食品安全指标检验和留样。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品应进行出厂检验。

7.3.1.2 出厂检验项目为:感官要求和净含量,理化指标中的总氮、氯化物、水分。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验项目包括第 5 章规定的全部项目(5.1 除外)。型式检验每半年一次,有下列情况之一,也应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本文件规定时,则判该批产品为符合本文件。

7.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时,则判定该批产品为符合本文件;复检结果仍有一项或一项以上不合格时,则判定该批产品为不符合本文件。

## 8 标签、标志

8.1 标签的标注内容应符合相应标准和有关规定。

8.2 产品名称应标为“骨类调味料”，还应标明所执行的产品标准编号、产品类别。

## 9 包装

包装材料 and 容器应完整、紧密，无破损，并符合相应的国家标准和有关规定。

## 10 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

## 11 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。

参 考 文 献

- [1] 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〔2005〕第 75 号)
-