

中国肉类协会团体标准《NFC（非浓缩）原汤》 （征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据 NFC（非浓缩）原汤发展现状及市场趋势，将《NFC（非浓缩）原汤》列入 2024 年团体标准制定计划。

本文件由中国肉类协会归口，由河南双汇投资发展股份有限公司负责《NFC（非浓缩）原汤》标准起草工作。

（二）起草单位

2024 年计划任务下达后，为确保项目顺利实施，河南双汇投资发展股份有限公司于 2024 年 9 月牵头成立标准工作小组。确定河南双汇投资发展股份有限公司、上海康识食品科技有限公司、漯河双汇生物工程技术有限公司、临沂新程金锣肉制品集团有限公司、抚顺独凤轩骨神生物技术股份有限公司等多家企业和单位为工作组成员，共同承担本次标准的制定工作。

其中河南双汇投资发展股份有限公司作为主要标准起草单位，负责标准草案的起草，中国肉类协会负责征求意见的收集、制定进度协调和汇报、标准送审等主要工作，其余参与单位负责标准的组织讨论、资料查阅和收集、修改意见提交、本行业调研等相关工作。

（三）标准制定的社会意义

各类畜禽骨头是一大类营养价值非常高的副食品肉类加工，骨汤作为骨类加工产业中的重要产品吸引着相关食品产业及广大消费者的关注，国内外骨汤研究多集中于熬制、水解等生产工艺，以期高效获得骨中内含物，对产品美味及营养价值关注较少，因此所得产品与居家熬制骨汤差异较大。随着人民日益增长的美好生活需要，对健康的关注和期待提出了更高的标准和要求，越来越多的人要求工业化骨汤接近、达到甚至超越家庭熬制骨汤，NFC（非浓缩）骨汤应运而生。目前市面上已有 NFC（非浓缩）原汤，如伽力森的伊娃大骨高汤、牛肉清汤、海鲜高汤等，线上电商平台宣称该产品 NFC 非浓缩还原；该产品通过提香、增鲜用于汤粥、炒菜、煮面、煲汤等料理中，因缺乏通用的产品质量标准，市场产品有执行行业标准速冻调制食品、有执行企业标准的，标准执行不统一；因此亟需制定 NFC（非浓缩）原汤的产品质量标准，为该类产品的发展

提供规范性指导。

制定 NFC（非浓缩）原汤标准，可以统一产品质量指标要求，避免市场上产品质量参差不齐的情况，提高整体产品质量水平；同时也可促使企业不断改进生产工艺和技术，提高产品的口感、风味和营养价值；有利于开展 NFC（非浓缩）原汤的质量评价和市场规范等多方面工作，继而规范产品生产，提升市场准入门槛，助力行业有序发展。

（四）工作过程

1、查询相关标准和文献资料

2024 年 8 月，制定标准的准备工作阶段，起草单位检索、收集和了解国内行业及标准法规情况，着手起草标准草案。

2、确定标准草案和编制说明

2024 年 9 月，起草单位结合市场需求和自产产品情况，起草《NFC（非浓缩）原汤》的标准草案和编制说明。

3、后续工作

①征求意见阶段

2024 年？月，确定征求意见稿，中国肉类协会在全国范围内进行标准意见征集工作。起草组针对收集的意见，经分析、讨论，形成《NFC（非浓缩）原汤》的送审稿。

②审查、报批阶段

202？年？月，标准归口单位组织相关委员和专家对《NFC（非浓缩）原汤》送审稿及编制说明进行审查，起草组针对审定专家意见，完善标准及编制说明，形成报批稿，送主管单位报批。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

本文件的制定遵循以下三个原则：

1、科学性原则

参考国内法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

2、与行业接轨的原则

参考或借鉴 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、NY/T 2778-2015《骨素》、NY/T 3907-2021《非浓缩还原果蔬汁用原料》、QB/T 5627-2021《非浓缩还原果汁 橙汁》、DB36/T 1221-2019《100%非浓缩还原（NFC）橙汁生产技术规范》、

T/CBIA 006-2019《非浓缩还原果汁 橙汁》等相关标准或经验，重点突出明确工艺要求，理化指标、微生物限量指标，以保障食品质量安全，维护消费者权益。内容符合我国有关法律法规和标准的规定。

3、适用性原则

本文件以 NFC（非浓缩）原汤生产工艺及应用场景等技术资料为参考，制定 NFC（非浓缩）原汤的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。首次对国内 NFC（非浓缩）原汤明确定义；结合产品的加工工艺设计及检测数据，制定 NFC（非浓缩）原汤的质量指标、安全指标和检验规则等为企业加工和产品标准执行提供依据，有助于 NFC（非浓缩）原汤的质量评价和市场规范等多方面工作的开展，利于该行业走向规范化。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

（二）主要条款的说明

1、范围

本文件规定了 NFC（非浓缩）原汤的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于 NFC（非浓缩）原汤。

2、术语与定义

本文件结合实际产品原辅料、生产工艺等，对 NFC（非浓缩）原汤进行定义“以鲜(冻) 畜禽骨和/或鲜(冻)动物性水产品骨等为主要原料，添加或不添加食用盐、采用破碎后、骨肉与水 1:1—1:3 的比例，在提炼槽等密闭容器中加热蒸煮后过滤分离、不经过浓缩、调配直接包装，包装后杀菌(或不杀菌)、冷冻(或不冷冻)生产的调味品”。结合行业内实际及产品工艺现状，明确 NFC（非浓缩）原汤、NFC 原汤、非浓缩骨汤、NFC 骨汤、NFC 高汤、NFC 清汤名称为等效使用。同时明确产品是鲜(冻) 畜禽骨和/或鲜(冻)动物性水产品骨为原料，要求只能添加或不添加食盐，不得额外添加食品添加剂和食品用香精。

3、技术要求

（1）原辅料要求

要求鲜、冻畜禽产品，鲜、冻畜禽产品、食用盐、水符合相应的食品标准和有关规定，同时为纯化产品概念，要求不得额外添加食品添加剂和食品用香精。

（2）感官要求

参照GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、T/CMATB 8001-2021《骨汤》相关规定结合产品实际，具体规定了状态、色泽、滋味和气味、杂质5项能反映产品质量的感官要求，并规定了感官要求的检验方法。

(3) 理化指标

结合 NFC（非浓缩）原汤以鲜(冻) 畜禽骨和/或鲜(冻)动物性水产品骨等为主要原料，添加或不添加食用盐的工艺特点以及实际检测数据，确定蛋白质、脂肪、氯化物等指标要求。

(4) 微生物限量

结合食用习惯、产品特点和《调味料产品生产许可证审查细则》要求，对即食 NFC（非浓缩）原汤设定菌落总数和大肠菌群指标要求，按照 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、T/CMATB 8001-2021《骨汤》中微生物限量要求确定指标。

(5) 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

(6) 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。

(7) 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 14881 的规定。

4、标签和标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定，符合本文件规定的可标示“NFC（非浓缩）原汤”、“NFC骨汤”等，方便消费者选择。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果
无。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度
无。

五、与我国有关法律法规和其他标准的关系

（一）与我国有关法律法规的关系

本文件的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民

共和国标准化法》及其实施条例、《团体标准管理规定》（国标委联【2019】1号）、《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知（国卫办食品发【2024】4号）和《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020年第8号）等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

（二）与其他标准的关系

本文件制定过程中参考的相关产品标准主要包括 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 20903-2007《调味品分类》、NY/T 2778-2015《骨素》、NY/T 3907-2021《非浓缩还原果蔬汁用原料》、QB/T 5627-2021《非浓缩还原果汁 橙汁》、DB36/T 1221-2019《100%非浓缩还原（NFC）橙汁生产技术规范》、T/CMATB 8001-2021《骨汤》、T/CBIA 006-2019《非浓缩还原果汁 橙汁》等相关标准规定。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准执行。

八、其他需要说明的事项

无。

标准编制组

2024年9月