



412449S-2017



平顶山市领军清真调味品有限公司企业标准

Q/PLQT0001S-2017

---

# 肉类抽提调味料

2017-10-12 发布

2017-10-12 实施

---

平顶山市领军清真调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由平顶山市领军清真调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张惠琴 马领军 艾跃军。

H N

Q B

# 肉类抽提调味料

## 1 范围

本标准规定了肉类抽提调味料的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉和牛骨、羊骨、鸡骨为原料加水蒸煮、过滤、冷却，加入木瓜蛋白酶酶解，酶解后升温至 100℃加入食盐、味精、花椒粉、胡椒粉、水复配，经过搅拌混合、均质、灭菌，喷雾干燥或不喷雾干燥、灌装、包装而成的肉类抽提调味料。

## 2.1 原辅料要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 牛肉、牛骨质量应符合 GB2707 规定。
- 2.1.2 羊肉、羊骨质量应符合 GB2707 规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸡架质量应符合 GB16869 规定。
- 2.1.4 食盐应符合 GB546 和 GB2721 规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB5749 规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB8967 规定。
- 2.1.7 胡椒应符合 NY/T455 规定。
- 2.1.8 花椒应符合 SB/T10040 规定。
- 2.1.9 木瓜蛋白酶应符合 GB25594 规定。

### 2.2 感官

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试 验 方 法
性状	粉状或膏状	取试检 50g 置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	浅黄色至黄褐色	
气、滋味	具有特有的滋气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		试 验 方 法
		粉 状	膏 状	
水分, g/100g	≤	6.0	--	GB 5009.3
总固型物, g/100g	≥	--	30	GB 5009.3(除去水分)

食盐（以 NaCl 计）	≤	20	15	GB/T12457
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.4	0.3	GB/T5009.40
总氮，g/100g	≥	0.7	0.6	GB/T5009.40
灰分，g/100g	≤	35	25	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

## 2.7 其他要求

食品中食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，污染物限量应符合 GB 2762 的要求，农药残留应符合 GB 2763 的要求，兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官、净含量及允许短缺量、水分（粉状）、总固形物（膏状）、总氮、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

肉类抽提调味料是牛肉、羊肉、鸡肉和牛骨、羊骨、鸡骨为原料加水蒸煮、过滤、冷却，加入木瓜蛋白酶酶解，酶解后升温至 100℃加入食盐、味精、胡椒、水复配，经过搅拌混合、均质、灭菌或喷雾干燥、灌装、包装而成。目前尚无国家标准和行业标准，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41 001-2015 《食品安全地方标准 复合调味料》制定本企业标准，作为组织生产、产品质量控制、监督检查依据。

其内容规定了肉类抽提调味料的要求、试验方法、检验规则等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市领军清真调味品有限公司

2017 年 08 月 25 日