



412679S-2017



卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司企业标准

Q/WXR 0001S-2017

风味肉酱

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜家有。

H N

Q B

风味肉酱

1 范围

本标准规定了风味肉酱的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）的牛肝、鲜（冻）的牛肉、鲜（冻）的牛肺中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切丁，加入茄子（清洗、切丁）、香菇（清洗、切丁）、杏鲍菇（清洗、切丁）、红薯叶柄（清洗、切段）、土豆（去皮、清洗、切丁）、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、大豆色拉油、花生、芝麻、辣椒、孜然（粉碎）、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆水解蛋白、咸味香精（牛肉粉、牛骨髓精膏）中的多种，经混合、炒制、冷却、灌装、封口、包装加工而成的风味肉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合的 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）的牛肝、鲜（冻）的牛肉、鲜（冻）的牛肺应符合的 GB 2707 规定。
- 2.1.3 茄子、红薯叶柄、土豆应清洁、卫生、无污染、无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆豉应符合 DB52/524 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 10465 的规定。
- 2.1.12 孜然、胡椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 大豆水解蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 咸味香精（牛肉粉、牛骨髓精膏）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	半固态	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 * (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 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 ^a 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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注: a 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

风味肉酱是以鲜（冻）的牛肝、鲜（冻）的牛肉、鲜（冻）的牛肺中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切丁，加入茄子（清洗、切丁）、香菇（清洗、切丁）、杏鲍菇（清洗、切丁）、红薯叶柄（清洗、切段）、土豆（去皮、清洗、切丁）、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、白砂糖、大豆色拉油、花生、芝麻、辣椒、孜然（粉碎）、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、大豆水解蛋白、咸味香精（牛肉粉、牛骨髓精膏）中的多种，经混合、炒制、冷却、灌装、封口、包装加工而成的。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《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司

2017年10月18日

QB