



413657S-2018



洛阳正大食品有限公司企业标准

Q/LYZD 0001S-2018

---

# 肉酱

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

洛阳正大食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳正大食品有限公司和洛阳市质量技术监督检验测试中心联合提出。

本标准起草单位：洛阳正大食品有限公司、洛阳市质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李霞、王平、宋磊、毛惠婷、郭国宁。

H N

Q B

# 肉酱

## 1 范围

本标准规定了肉酱的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉、干水产品及其制品（干大地鱼、干海米、干瑶柱、虾皮）中的一种或多种为主要原料，配以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油）、食用菌（香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌）、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、香辛料（洋葱、姜、大蒜、花椒）、蔬菜（辣椒、胡萝卜、芹菜）、芝麻、花生、大豆及食品添加剂（山梨酸钾）中的多种，经预处理、炒制、熟制（调配）、包装、杀菌制成的即食类半固态调味料（含油型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 干水产品及其制品（干大地鱼、干海米、干瑶柱、虾皮）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.3 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.4 食用菌（香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.12 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB 19300 和 QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.21 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.22 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.23 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.24 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	油润、半固态酱状，表面允许有油脂分离层	从样品中取出适量肉酱，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品应有的正常色泽，色泽均匀	
气味	具有该产品特有的香味，无异味	
滋味	味鲜醇厚，咸淡适中	
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)	≤ 38.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.44
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)	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞*(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
a仅适用添加干水产品及其制品(干大地鱼、干海米、干瑶柱、虾皮)的肉酱。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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
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 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉、干水产品及其制品（干大地鱼、干海米、干瑶柱、虾皮）中的一种或多种为主要原料，配以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油）、食用菌（香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、块菌）、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、香辛料（洋葱、姜、大蒜、花椒）、蔬菜（辣椒、胡萝卜、芹菜）、芝麻、花生、大豆及食品添加剂（山梨酸钾）中的多种，经预处理、炒制、熟制（调配）、包装、杀菌制成的即食类半固态调味料（含油型）。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳正大食品有限公司

H N

Q B