



411930S-2018



罗山县丽之乐农业开发有限公司企业标准

Q/LLNK 0002S-2018

---

# 牛肉(羊肉)味调味料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

罗山县丽之乐农业开发有限公司 发布

## 前 言

本企业标准的编写按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由罗山县丽之乐农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王稳。

H N

Q B

# 牛肉（羊肉）味调味料

## 1 范围

本标准规定了牛肉（羊肉）味调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牛油或羊油或猪油或鸡油或大豆油、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、甜面酱、蒜蓉辣酱（咸辣椒【辣椒、食用盐、水、白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酸、三氯蔗糖】）、味精、鸡精粉、白砂糖、食用盐、干辣椒、红曲米、葱、姜、蒜、香菜、芹菜、洋葱、胡萝卜、香辛料（香茅、山奈、高良姜、甘草、多香果、梔子、百里香、罗汉果、孜然粉、山楂片、枸杞、大枣、芝麻、干姜、八角粉、胡椒粉、花椒粉、生姜粉、蒜粉、小茴香粉、陈皮、桂皮粉、香叶粉、白芷、荜拨、草果、花椒、砂仁、肉豆蔻、丁香、圆叶当归）中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠），经预处理、熬制调配、冷却、灌装、包装加工而成的牛肉（羊肉）味调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 牛油、羊油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB2718 的规定。

2.1.4 豆豉应符合 DB52/ 524 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.9 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 八角粉应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 花椒粉应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 生姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.13 蒜粉应符合 GB 8861 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

2.1.16 鸡精粉应符合 SB/T10371 的规定。

2.1.17 香辛料（山奈、高良姜、甘草、多香果、百里香、孜然粉、枸杞、大枣、芝麻、干姜、胡椒粉、生姜粉、蒜粉、桂皮粉、香叶粉、荜拔、草果、花椒、砂仁、肉豆蔻、丁香、圆叶当归、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.19 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.20 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.21 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.22 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.23 香菜应新鲜、清洁、无腐烂、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.25 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.26 栀子、罗汉果、山楂片、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版-部的规定。

2.1.27 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.28 蒜蓉辣酱【咸辣椒（辣椒、食用盐、水、白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酸、三氯蔗糖）】应符合 DBS41/ 001 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               | 检测方法   |
|-------|------------------|--|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        | 随机抽取样品50g，置于白瓷盘上，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有本品应用的气味、滋味，无异味 |  |
| 性状    | 半固态              |  |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质        |  |

## 2.2 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     | 检测方法        |
|-----------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g            | ≤ 40.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐, g/100g           | ≤ 15   | GB 5009.44  |
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), 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          | ≤ | 0.4 | GB 5009.11 |
| 铅 (以Pb计), mg/kg            | ≤ | 1.0 | GB 5009.12 |
| 注: *总砷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 |   |                 |                 | 检验方法              |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                   |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.10 第二法    |

<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 JJF 1070 的规定。

## 2.6 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。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

## 3 检验

出厂检验项目: 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。

## 编制说明

本标准适用于以牛油或羊油或猪油或鸡油或大豆油、豆瓣酱、豆豉、番茄酱、甜面酱、蒜蓉辣酱（咸辣椒【辣椒、食用盐、水、白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酸、三氯蔗糖】）、味精、鸡精粉、白砂糖、食用盐、干辣椒、红曲米、葱、姜、蒜、香菜、芹菜、洋葱、胡萝卜、香辛料（香茅、山奈、高良姜、甘草、多香果、梔子、百里香、罗汉果、孜然粉、山楂片、枸杞、大枣、芝麻、干姜、八角粉、胡椒粉、花椒粉、生姜粉、蒜粉、小茴香粉、陈皮、桂皮粉、香叶粉、白芷、荜拨、草果、花椒、砂仁、肉豆蔻、丁香、圆叶当归）中的几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠），经预处理、熬制调配、冷却、灌装、包装加工而成的牛肉（羊肉）味调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

罗山县丽之乐农业开发有限公司

QB