



412841S-2018



博爱县众益食品加工厂企业标准

Q/BZS 0003S-2018

---

# 牛肉酱

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

博爱县众益食品加工厂 发布

## 前 言

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

本标准由博爱县众益食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：陈元元。

H N

Q B

# 牛肉酱

## 1 范围

本标准规定了牛肉酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛腱子肉（清洗、切丁）、辣椒酱、食用植物油（大豆油或菜籽油）、白砂糖、食用盐、豆瓣酱、花生仁（炒制）、芝麻（炒制）为原料，经混合、搅拌（调配）、炒制（油炸）、灭菌、灌装工艺加工而成的牛肉酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛腱子肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.8 花生仁应符合应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

### 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	检测方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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				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
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>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7, CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1: 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 其他要求

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及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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 N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛腱子肉（清洗、切丁）、辣椒酱、食用植物油（大豆油或菜籽油）、白砂糖、食用盐、豆瓣酱、花生仁（炒制）、芝麻（炒制）为原料，经混合、搅拌（调配）、炒制（油炸）、灭菌、灌装工艺加工而成的牛肉酱。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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

博爱县众益食品加工厂

H N

Q B