



410112S-2019



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0004S-2019

香辣肉丝酱（半固态调味料）

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白超伟、姚峻领。

H N

Q B

香辣肉丝酱（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了香辣肉丝酱（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）畜、禽肉【鸡肉、牛肉，经原料处理（清洗、修茸、切丝）】、大豆组织蛋白、大豆油、辣椒、食用盐、白砂糖、葱、姜、花椒、花生、芝麻、豌豆、蚕豆、豆豉、味精、乳酸链球菌素中的几种为原料，经配料、加大豆油炒制、冷却、灌装、包装加工而成香辣肉丝酱（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

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

2.1.8 蚕豆应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.11 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.12 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.13 鸡肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.15 香辛料（辣椒、花椒、葱、姜）应符合 GB/T 15691 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并
色泽	具有该产品应有的色泽	

滋味、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 38	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	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 (As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *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 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 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, 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相关国家规定及公告。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）畜、禽肉【鸡肉、牛肉，经原料处理（清洗、修茸、切丝）】、大豆组织蛋白、大豆油、辣椒、食用盐、白砂糖、葱、姜、花椒、花生、芝麻、豌豆、蚕豆、豆豉、味精、乳酸链球菌素中的几种为原料，经配料、加大豆油炒制、冷却、灌装、包装加工而成香辣肉丝酱（半固态调味料）。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 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》和 GB 2712 《食品安全国家标准 豆制品》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了香辣肉丝酱（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司

H N
Q B