



410788S-2019



河南味聚美调味食品有限公司企业标准

Q/WJM 0001S-2019

牛肉酱

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

河南味聚美调味食品有限公司 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。

本标准由河南味聚美调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈佩杰。

H N

Q B

牛肉酱

1 范围

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

本标准适用于以鲜牛肉（切丁、油炸）、豆豉（粉碎或不粉碎）、辣椒（炒制、粉碎）、香菇（切丁、油炸）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、花生米、芝麻、黄豆酱、味精、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香）中的几种为原料，加入呈味核苷酸二钠、酵母抽提物，经混合、搅拌（调配）、炒制、罐装、高温杀菌工艺制成的牛肉酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GH/T 1013 和 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 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。
- 2.1.17 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	从样品中取出适量，倒入一洁净、无色、透明的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，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	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计), mg (KOH) /g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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 的规定。

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	1000	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
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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注：1、样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

牛肉酱是以鲜牛肉（切丁、油炸）、豆豉（粉碎或不粉碎）、辣椒（炒制、粉碎）、香菇（切丁、油炸）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、花生米、芝麻、黄豆酱、味精、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、高良姜、丁香）中的几种为原料，加入呈味核苷酸二钠、酵母抽提物，经混合、搅拌（调配）、炒制、罐装、高温杀菌工艺制成的。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味聚美调味食品有限公司