



410883S-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0007S-2019

---

# 牛（羊）肉面酱料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

镇平县建雄清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李焕。

H N

Q B

# 牛（羊）肉面酱料

## 1 范围

本标准规定了牛（羊）肉面酱料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉（清洗、粉碎）或羊肉（清洗、粉碎）中的一种，用辣椒、花椒、八角、小茴香、陈皮、肉豆蔻、食用牛油、棕榈油、豆瓣酱、葱、姜、蒜、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠）炒、熬制、冷却、包装而成的牛（羊）肉面酱料。按原料肉不同，可分为牛肉面酱料和羊肉面酱料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合GB/T 30382的要求。
- 2.1.2 花椒应符合GB/T 30391的要求。
- 2.1.3 八角应符合GB/T 7652的要求。
- 2.1.4 肉豆蔻、小茴香、葱、蒜应符合GB/T 15691的要求。
- 2.1.5 食用牛油应符合GB 10146 的要求。
- 2.1.6 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.7 豆瓣酱应符合GB/T 20560的要求。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的要求。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合GB/T 8967和GB 2720的要求。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的要求。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749的要求。
- 2.1.12 牛、羊肉应符合GB 2707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	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，并用温开水漱口后尝其滋味。
色泽	酱褐色、褐红色或棕红色	
气味、滋味	具有原料物质混合炒制后特有的气，滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
干燥失重, g/100g	≤ 56.0	GB 5009.3
酸价, (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注: \*铅指标严于 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 <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 4789.3MPN 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	100	10000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按照 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、干燥失重、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、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

牛（羊）肉面酱料以牛肉（清洗、粉碎）或羊肉（清洗、粉碎）中的一种，用辣椒、花椒、八角、小茴香、陈皮、肉豆蔻、食用牛油、棕榈油、豆瓣酱、葱、姜、蒜、食用盐、食品添加剂(谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)炒、熬制、冷却、包装而成的牛（羊）肉面酱料。按原料肉不同，可分为牛肉面酱料和羊肉面酱料。

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 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依据。

本标准规定了牛（羊）肉面酱料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司