



410709S-2019



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0034S-2019

---

# 牛肉炸酱

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

河南省金牛足食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。

本标准主要起草人：王心玲。

H N

Q B

# 牛肉炸酱

## 1 范围

本标准规定了牛肉炸酱的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牛肉、甜面酱、干黄酱为原料，配以食用盐、味精、白砂糖、葱、姜、食用植物油（大豆油），经配料、熬制、密封、杀菌等工艺制成的牛肉炸酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 干黄酱应符合 GB/T24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T1535 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 葱应洁净、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
色泽	酱红色，油润有光泽	从样品中取出 200g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味	酱香浓郁，无不良气味	
滋味	味鲜醇厚，咸淡适口	
性状	稀稠适度，无霉花，无异物	

### 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	
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	4.0	GB 5009.44
水分/（g/100g）	≤	50.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥	0.1	GB 5009.235
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤	2.0	GB/T 12456
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 <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5	GB 5009.22

\* 该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	a	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；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和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、食用盐、水分、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。

## 编制说明

牛肉炸酱是以牛肉、甜面酱、干黄酱为原料，配以食用盐、味精、白砂糖、葱、姜、食用植物油（大豆油），经配料、熬制、密封、杀菌等工艺制成的牛肉炸酱。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金牛足食品有限公司

H N

Q B