

Q/EQCS

鄂尔多斯市青青草原食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150237S-WJ8 有效期至: 2021年6月10日

Q/EQCS 0001S—2018

牛肉酱



2018-05-20 发布

2018-05-31 实施

鄂尔多斯市青青草原食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂尔多斯市青青草原食品有限公司提出。

本标准由鄂尔多斯市青青草原食品有限公司起草。

本标准由鄂尔多斯市青青草原食品有限公司批准。

本标准起草人：樊瑞林。

牛肉酱

1 范围

本标准规定了牛肉酱的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标签及包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以精牛肉、黄豆酱、牛脂、食用植物油为原料，添加洋葱、生姜、葱、蒜、绵白糖、食用盐、芝麻、花生粒、辣椒粉、料酒、香辛料，添加或不添加胡萝卜、香菇、蘑菇，经选料、清洗、配料、预煮、炒酱、熬制、罐装、杀菌、冷却、包装等工艺制成的即食牛肉酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1532 花生

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2761 食品安全国家标准 真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 23183 辣椒粉

GB/T 24399 黄豆酱

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量

GB/T 30383 生姜

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NY/T 1071 洋葱

SB/T 10416 调味料酒

GH/T 1013 香菇

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

(<http://www.aqsiq.gov.cn/>)

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.2 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 牛脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.6 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.9 香菇：应符合 GB/T 1013 的规定。
- 3.1.10 蘑菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.11 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.12 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.13 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.15 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.16 葱、蒜：应符合 NY/T 744 的规定。

3.2 感官要求

牛肉酱的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	油润有光泽，无肉眼可见杂质。
色泽	呈红褐色或棕红色，色泽均匀。
气味滋味	咸鲜适口，无酸、苦、涩、焦糊及其它异味；有本品应有的酱香、酯香、肉香等混合香气无不良气味。
组织状态	粘稠度适中，有肉颗粒感，允许少量油脂析出或分离。

3.3 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
酸价（以脂肪计），KOH（mg/g）	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计），（g/100g）	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量指标中铅（以Pb计）≤0.8mg/kg，其他污染物限量指标均符合GB 2762中调味品中复合调味料的規定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。

3.6.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

样品的分析处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行