

Q/NMMR

内蒙古蒙肉食品有限公司企业标准

Q/NMMR 0001S—2018

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1503/JS-2018 有效期至: 2021年8月26日

牛肉酱



2018 - 08 - 18 发布

2018 - 08 - 22 实施

内蒙古蒙肉食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙肉食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙肉食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙肉食品有限公司批准。

本标准主要起草人：白桂花。

牛肉酱

1 范围

本标准规定了牛肉酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以牛肉、食用植物油、食用盐、味精、辣椒粉、花椒、姜、水、蒜、复合调味酱为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的牛肉酱。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒

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令 第75号〔2005〕定量包装商品计量监督管理办法(网址：
<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 2707 的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.8 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 蒜、复合调味酱：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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
色 泽	呈原辅料混合炒制后应有的色泽、色泽基本均匀，无霉素斑。
滋味、气味	具有牛肉味及所加调味料和香辛料混合熟制后特有的滋味、气味，无苦、焦糊、酸败及其他异味。
组织形态	呈粘稠状态，粘稠适度、允许有油渍析出，可见牛肉粒，不得有正常视力可见外来异物。

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
水分，%	≤ 65.0
^a 酸价（KOH），mg/g	≤ 4.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25
^a 使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。	

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8 mg/kg”，其它污染物限量应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.6 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。			
^b 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾的使用应符合GB 2760的规定,其质量要求应符合GB 1886.39的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取试样2袋倒入白色瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质,嗅其气味、品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分:按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 酸价:按GB 5009.229中规定的方法检验。

6.2.3 过氧化值:按GB 5009.227中规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数:按GB 4789.2规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群:按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

6.5.3 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽样12袋（抽样基数不少于200袋），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺较大变化时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部检验项目。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品。检验结果如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破漏现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

8.5 保质期

产品的保质期不少于6个月。



