

Q/NMIRF

内蒙古牧人工坊食品科技有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号:Q1506Q2-2018 2021年3月13日

Q/NMIRF 0001S—2018

牛肉酱



2018-02-28 发布

2018-03-15 实施

内蒙古牧人工坊食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古牧人工坊食品科技有限公司提出。

本标准由内蒙古牧人工坊食品科技有限公司起草。

本标准由内蒙古牧人工坊食品科技有限公司批准。

本标准主要起草人：单艳军。

牛肉酱

1 范围

本标准规定了调味酱的要求与试验方法, 检验规则, 标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以牛肉、植物油、辣椒、香菇、杏鲍菇、豆豉、孜然、大葱、生姜、大蒜、花生为主要原料, 添加黄豆酱、番茄酱、料酒、酿造酱油、绵白糖、食用盐、味精、香油、香辛料等辅料, 添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、呈味核苷酸二钠经前处理、切配、粉碎、煮制或烘干、混合调配、炒制、热灌装、灭菌等工艺制成的调味酱

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 1445 绵白糖

GB/T 1532 花生

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 食用植物油卫生标准

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 18186 酿造酱油
GB/T 22267 孜然
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 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
DB52/524 豆豉
DB11/T 250 杏鲍菇
SB/T 10416 调味料酒
GH/T 1013 香菇
GH/T 1172 姜
GH/T 1194 大蒜
NY/T 956 番茄酱
NY 143 小磨香油
NY/T 1835 大葱等级规格
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
农业部公告(2002)第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》
国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《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 原辅料要求

- 3.1.1 牛肉: 应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.2 植物油: 应符合 GB2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒: 应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 花生: 应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.5 黄豆酱: 应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.6 番茄酱: 应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.7 豆豉: 应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.8 料酒: 应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.9 酿造酱油: 应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.10 绵白糖: 应符合 GB 1445 的规定。
- 3.1.11 大葱: 应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.12 生姜: 应符合 GH/T 1172 的规定。
- 3.1.13 大蒜: 应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.14 孜然: 应符合 GB/T 22267 的规定
- 3.1.15 香菇: 应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.16 杏鲍菇: 应符合 DB11/T 250 的规定。
- 3.1.17 食用盐: 应符合 GB 5461 的规定。

- 3.1.18 香油：应符合 NY 143 的规定。
- 3.1.19 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.21 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.22 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色 泽	具有特有的颜色和光泽
组织形态	呈酱状，粘稠适度，肉眼可见牛肉，表面有油脂析出
滋味、气味	具有香味浓郁，无不良滋气味，具有牛肉特有的滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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/（g/100g）	≤ 60
酸价（以脂肪酸计），KOH（mg/g）	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪酸计），g/100g	≤ 0.25

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品中的复合调味料的规定。

3.5 微生物指标

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 3.5.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³

3.6 食品中真菌毒素限量

食品中蔬菜真菌毒素限量应符合 GB/2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.9 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量的样品，平铺在洁净的白色磁盘中，在明亮的自然光线下观察其色泽、形态、杂质，并闻其气味，口尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.44 中规定方法测定。

4.2.2 酸价：按 GB 5009.229 中规定的方法测定。

4.2.3 过氧化值：按 GB 5009.227 中规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

4.3.2 致病菌：按 GB 29921 规定的方法测定。

4.4 净含量检测

按《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取样品12瓶，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应经过本公司质检人员检验合格，并出具产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目：感官、水分、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

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

- a) 主要原料、配方、关键工艺发生变化时；
 - b) 停产6个月以上恢复生产时；
 - c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - d) 食品安全监督机构按有关规定提出检验要求时。
- 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5. 5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可从同一批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标如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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应食品安全标准的规定。包装应封装严密，不得有破损现象。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.5 保质期

产品的保质期为12个月。
