

Q/TLGM

通辽市甘美食品有限公司企业标准

Q/TLGM 0001S—2020

牛肉酱



2020 - 04 - 15 发布

2020 - 05 - 10 实施

通辽市甘美食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由通辽市甘美食品有限公司提出。

本标准由通辽市甘美食品有限公司起草。

本标准由通辽市甘美食品有限公司批准。

本标准的主要起草人：田喜秋 王煦春

牛肉酱

1 范围

本标准规定了牛肉酱产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求。

本标准适用于以牛肉、酿造酱、食用植物油为原料，添加辣椒、花生仁、香辛料、食品添加剂山梨酸钾，经选料、清洗、配料、炒制、真空灌装、杀菌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 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 食用安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 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 5009.227 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 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 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）
- 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《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 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 花生仁：应符合 GB/T 1532 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	检 验 方 法
外 观	油润有光泽、无正常视力可见外来杂质。	取适量试样，至于白色磁盘中，在自然光下观察其外观、色泽、组织状态、闻其气味，品其滋味。
色 泽	呈红褐色、色泽均匀。	
气味、滋味	具有牛肉香、酱香和辣椒香，咸度适中，无异味。	
组织状态	呈半固态、粘稠适度表面有油脂析出，油润有光泽，有肉眼可见牛肉丁。	

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	检 验 方 法
酸价（以脂肪酸计），KOH（mg/g）	≤	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪酸计），g/100g	≤	GB 5009. 227

3.4 污染物限量

污染物限量铅（以Pb计）≤0.8mg/kg，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

3.5 微生物限量

- 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
^a 样品的采集与处理按GB 4789. 1 GB/T4789. 22 执行。					

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量

定量包装产品应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。检验方法按JJF 1070的规定执行。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用限量应符合表4的规定。

表4 食品添加剂限量

添加剂名称	使用限量, (g/kg)	备注
山梨酸钾	≤ 1.0	以山梨酸计

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。