

备案号：QB64/0288S-2023

Q/YHZS

银川市西夏区禹海者食品有限公司企业标准

Q/YHZS 0001S—2023

牛肉酱

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

银川市西夏区禹海者食品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由银川市西夏区禹海者食品有限公司提出。

本文件由银川市西夏区禹海者食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：禹海者。

本文件有效期五年。

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、生产加工过程卫生要求、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、酿造酱、食用油、香辛料等为主要原料，以辣椒、洋葱、番茄、葱、姜、蔬菜、白砂糖、食盐、味精、鸡精、调味品等为辅料，经清理、精选、切配、配料、炒制、熬制、灌装、杀菌、包装等工艺加工制成的不同口味的调味牛肉酱产品。

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 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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
 - 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - 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 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
 - SB/T 10371 鸡精调味料
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.2 酿造酱应符合 GB 2718 的要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.6 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.9 蔬菜、葱、姜、洋葱、番茄、调味品等其他辅料应该符合相关标准的要求。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有牛肉酱应有的色泽，色泽正常
组织形态	酱状，主辅料分明、清晰可见，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有浓郁的牛肉酱鲜香味及酱香，香辣味适中，无异味

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤20.0
水分/（g/100g）	≤80
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤4.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.8
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.4

3.4 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 ^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	100
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌/25g	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌/(25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。
- 6.2 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 6.3 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.4 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.5 过氧化值按 GB 5006.227 规定方法检验。
- 6.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.10 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的同一批原料同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合食品安全要求的包装材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号。

8.2.2 外包装用双瓦楞纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
