



410392S-2021



夏邑县仲金食品加工厂企业标准

Q/XZJ 0001S-2021

---

# 香菇牛肉酱

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

---

夏邑县仲金食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由夏邑县仲金食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：吴倩。

H N

Q B

# 香菇牛肉酱

## 1 范围

本标准规定了香菇牛肉酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香菇、牛肉为原料，添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒、白砂糖、芝麻、花生、味精、鸡精、香辛料及粉（八角、麻椒、花椒、孜然、胡椒、辣椒中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或全部），经预处理、配料、炒制搅拌、称量装罐、封罐、杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的香菇牛肉酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 植物油（大豆油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 香辛料及粉（八角、麻椒、花椒、孜然、胡椒、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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
性 状	半固态, 允许固液分层	取适量样品置于白色搪瓷盘内, 在自然光下, 观察色泽、性状, 检查有无杂质, 并尝其滋味, 嗅其气味。
色 泽	具有本品应有的色泽, 色泽均匀一致	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 不适用于添加豆瓣酱、豆豉的产品检验。		

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

香菇牛肉酱是以香菇、牛肉为原料，添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种或全部）、豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒、白砂糖、芝麻、花生、味精、鸡精、香辛料及粉（八角、麻椒、花椒、孜然、胡椒、辣椒中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或全部），经预处理、配料、炒制搅拌、称量装罐、封罐、杀菌、冷却、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县仲金食品加工厂