



410711S-2021



邓州市丁二食品有限公司企业标准

Q/DDS 0001S-2021

---

# 臊子（半固态调味料）

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

---

邓州市丁二食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市丁二食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁光华、王遵显。

H N  
Q B

## 臊子（半固态调味料）

### 1 范围

本标准规定了臊子（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以【经检验、检疫合格的鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】为原料，配以生活饮用水、牛油、羊油、大豆色拉油、红油郫县豆瓣、食用盐、辣椒干（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、月桂（粉碎）、姜片（粉碎）、肉桂（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、白芷（粉碎）、山楂（粉碎）中的多种或全部为辅料，经配料、混合、高温熬制、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态调味料）。

根据添加原辅料不同产品可分为：羊肉臊子、牛肉臊子。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 桂皮、小茴香、肉蔻、肉桂、砂仁、草果、月桂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.12 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 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             | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味； 然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       |                                                      |
| 气、滋味 | 具有浓郁肉香，咸香适口，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， %                         | ≤ 20    | GB 5009. 3   |
| 食用盐（以 NaCl 计）， g/100g         | ≤ 10. 0 | GB 5009. 44  |
| 酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g           | ≤ 5. 0  | GB 5009. 229 |
| 过氧化值（以脂肪计）， g/100g            | ≤ 0. 25 | GB 5009. 227 |
| 总砷（以 As 计）， mg/kg             | ≤ 0. 5  | GB 5009. 11  |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg             | ≤ 0. 9  | GB 5009. 12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg  | ≤ 5. 0  | GB 5009. 22  |
| 展青霉素， μg/kg （仅限添加山楂的产品）       | ≤ 20    | GB 5009. 185 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |         |              |

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. 3MPN 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       |

|                                        |   |   |   |   |            |
|----------------------------------------|---|---|---|---|------------|
| <sup>b</sup> 大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g      | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.36 |
| 注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用牛肉臊子。 |   |   |   |   |            |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以【经检验、检疫合格的鲜（冻）牛肉或鲜（冻）羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】为原料，配以生活饮用水、牛油、羊油、大豆色拉油、红油郫县豆瓣、食用盐、辣椒干（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、草果（粉碎）、丁香（粉碎）、砂仁（粉碎）、月桂（粉碎）、姜片（粉碎）、肉桂（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、白芷（粉碎）、山楂（粉碎）中的多种或全部为辅料，经配料、混合、高温熬制、冷却、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食臊子（半固态调味料）。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市丁二食品有限公司