



411179S-2021



镇平县宛牛食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2021

臊子（半固态调味料）

2021-06-02 发布

2021-06-02 实施

镇平县宛牛食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县宛牛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马帅。

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，配以牛油、羊油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种）、食用盐、味精、酱油、辣椒粉、花椒、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、肉桂、肉豆蔻、白芷、姜（清洗、切段）、大葱（清洗、切段）中的一种或多种，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）。

根据原料的不同分为不同品种：酱香型臊子、麻辣型臊子、香辣型臊子、五香型臊子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12花椒、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、肉桂、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14姜、大葱应清洁、卫生、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 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	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条

色 泽	具有本品应有的色泽	件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
气、滋 味	具有本品应有气味和滋味，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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价(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
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

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，配以牛油、羊油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种）、食用盐、味精、酱油、辣椒粉、花椒、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、肉桂、肉豆蔻、白芷、姜（清洗、切段）、大葱（清洗、切段）中的一种或多种，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依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

镇平县宛牛食品有限公司