



410395S-2022



独树方布袋（方城县）食品科技有限公司企业标准

Q/DFS 0002S-2022

臊子（半固态复合调味料）

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

独树方布袋（方城县）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由独树方布袋（方城县）食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：马领。

H N
Q B

臊子（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了臊子（半固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉或羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】为主要原料，加入生活饮用水，添加牛油、羊油、大豆色拉油、食用盐、白砂糖、大葱（清洗、切段）、红油郫县豆瓣、芝麻、花生、大豆蛋白制品、胡萝卜（清洗、切丁）、姜（清洗、切段）、蒜、肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、辣椒、花椒、麻椒、香辛料（白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁中的一种或几种）、鸡精调味料、酱油、味精、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配料、混合、高温熬制或炒制、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的含两种或两种以上调味料的臊子（半固态复合调味料）。

根据添加原辅料不同产品可分为：羊肉臊子（半固态复合调味料）、牛肉臊子（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 大葱、姜、蒜应新鲜、清洁、卫生，无污染、霉变，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.7 肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 红油郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 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	
气味、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
水分，%	≤ 50	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	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），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），g/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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 ^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
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以【鲜（冻）牛肉或羊肉，经解冻或不解冻、清洗、分切、整形（丁状或切块）】为主要原料，加入生活饮用水，添加牛油、羊油、大豆色拉油、食用盐、白砂糖、大葱（清洗、切段）、红油郫县豆瓣、芝麻、花生、大豆蛋白制品、胡萝卜（清洗、切丁）、姜（清洗、切段）、蒜、肉桂、陈皮（橘皮）、山楂、白芷、辣椒、花椒、麻椒、香辛料（白胡椒、黑胡椒、八角、月桂叶、小茴香、高良姜、肉豆蔻、草果、丁香、砂仁中的一种或几种）、鸡精调味料、酱油、味精、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠中的几种，经配料、混合、高温熬制或炒制、冷却、包装、杀菌、冷却、装箱加工而成的含两种或两种以上调味料的臊子（半固态复合调味料）。

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。

独树方布袋（方城县）食品科技有限公司