



411914S-2022



河南嘉粮农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0008S-2022

牛肉羹汤料

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南嘉粮农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉粮农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩冰。

H N

Q B

牛肉羹汤料

1. 范围

本标准规定了牛肉羹汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加牛肉干、食用盐、谷氨酸钠(味精)、海带、豆皮、熟花生仁、熟芝麻仁、香辛料（胡椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、虾皮、鱿鱼、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）、香菇，经混合、包装加工而成的非即食牛肉羹汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2牛肉干应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.3食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8熟芝麻仁、熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.10脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12鱿鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13香菇应符合 GB 7096 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总灰分, g/100g	≤ 23.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加牛肉干、食用盐、谷氨酸钠(味精)、海带、豆皮、熟花生仁、熟芝麻仁、香辛料（胡椒、花椒、小茴香、八角、丁香、草果、肉豆蔻、高良姜、姜中的几种）、虾皮、鱿鱼、脱水蔬菜（脱水葱、脱水香菜、脱水青梗菜）、香菇，经混合、包装加工而成的非即食牛肉羹汤料。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南嘉粮农业科技有限公司

Q B