



412572S-2022



平顶山市领军清真调味品有限公司企业标准

Q/PLQT 0001S-2022

肉类抽提调味料

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

平顶山市领军清真调味品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市领军清真调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李淑彩、马领军、艾跃军、王慧丽。

本标准替代 Q/PLQT 0001S-2017。

H N

Q B

肉类抽提调味料

1 范围

本标准规定了肉类抽提调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉/骨、羊肉/骨、鸡肉/骨中的一种或几种为原料，经加水蒸煮、过滤、冷却，加入木瓜蛋白酶酶解，酶解后升温至 100℃，加入食用盐、味精、花椒粉、胡椒粉、水复配，经过搅拌混合、均质、灭菌，喷雾干燥或不喷雾干燥、灌装、包装而成的非即食肉类抽提调味料。

根据原料不同可分为单一型产品、复合型产品；根据性状不同可分为：粉状、膏状。

2.1 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 牛肉/骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 羊肉/骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉/骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 胡椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉状或膏状	取试检 50g 置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	浅黄色至黄褐色	
气、滋味	具有特有的滋气味，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
	粉 状	膏 状	

水分, g/100g	≤	8.0	70	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20	15	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.4	0.3	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.7	0.6	GB 5009.5
灰分, g/100g	≤	35	25	GB 5009.4
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.12
注: *铅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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总氮; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉/骨、羊肉/骨、鸡肉/骨中的一种或几种为原料，经加水蒸煮、过滤、冷却，加入木瓜蛋白酶酶解，酶解后升温至 100℃，加入食用盐、味精、花椒粉、胡椒粉、水复配，经过搅拌混合、均质、灭菌，喷雾干燥或不喷雾干燥、灌装、包装而成的非即食肉类抽提调味料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、产品质量控制、监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市领军清真调味品有限公司