



412066S-2023



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0034S-2023

牛肉炸酱（半固态复合调味料）

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。

本标准主要起草人：王心玲。

H N
Q B

牛肉炸酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了牛肉炸酱（半固态复合调味料）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛肉、甜面酱、干黄酱为原料，配以食用盐、味精、白砂糖、葱、姜、食用植物油（大豆油），经配料、熬制、密封、杀菌等工艺制成的牛肉炸酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T1535 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 葱应洁净、卫生、无污染，并符合 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
容器	密封完好，无泄漏，无胖听或无涨袋。使用金属材料 的包装外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	取出适量样品检查容器，将内容物倒入一 洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、 杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋 味。
色泽	酱红色，油润有光泽	
气味	酱香浓郁，无不良气味	
滋味	味鲜醇厚，咸淡适口	
性状	稀稠适度，无霉花，无异物	

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）	≤ 4.0	GB 5009.44

水分/（g/100g）	≤	50.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥	0.1	GB 5009.235
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤	2.0	GB 12456
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5	GB 5009.22
* 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
	a	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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	
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
a 样品的采样及处理按照 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、水分、净含量及允许短缺量、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

牛肉炸酱是以牛肉、甜面酱、干黄酱为原料，配以食用盐、味精、白砂糖、葱、姜、食用植物油（大豆油），经配料、熬制、密封、杀菌等工艺制成的牛肉炸酱。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金牛足食品有限公司

H N

Q B