



412525S-2024



南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）企业标准

Q/NWZS 0004S-2024

# 羊肉臊子

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）提出。

本标准起草单位：南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）。

本标准主要起草人：李红成、朱亚楠。

H N

Q B

# 羊肉臊子

## 1 范围

本标准规定了羊肉臊子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻羊肉为主要原料，经清洗、整理、切成小块状或绞碎，适量添加食用羊油、辣椒、生姜、葱、蒜、食用盐、香辛料（经粉碎）或香辛料粉（干辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种）、白芷（粉碎）或白芷粉、栀子（粉碎）或栀子粉、陈皮（橘皮）（粉碎）或陈皮粉中的一种或几种，经炒制、热灌装或真空包装、杀菌或不杀菌而成的含两种或两种以上调味料的羊肉臊子。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 生姜、葱、蒜、辣椒应干净卫生、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 [白芷、栀子、陈皮（橘皮）]或其粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条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
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20	GB 5009.44
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
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 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

羊肉臊子是以鲜、冻羊肉为主要原料，经清洗、整理、切成小块状或绞碎，适量添加食用羊油、辣椒、生姜、葱、蒜、食用盐、香辛料（经粉碎）或香辛料粉（干辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种）、白芷（粉碎）或白芷粉、栀子（粉碎）或栀子粉、陈皮（橘皮）（粉碎）或陈皮粉中的一种或几种，经炒制、热灌装或真空包装、杀菌或不杀菌而成的含两种或两种以上调味料的羊肉臊子。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提供依据。

本标准产品为：半固态复合调味料

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）