

Q/NKR 0007S-2024



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0007S-2024

牛肉酱（半固态复合调味料）

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于南阳科尔沁肉制品有限公司、内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：傅波、陈明波、苏都必力格、王根永、战辉、王闯。

本标准自发布实施日起替代Q/NKR 0007S-2023。

牛肉酱（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了牛肉酱（半固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、大豆油、菜籽油、黄豆酱、郫县豆瓣酱为主要原料，添加味精、食用盐、辣椒、精制剁辣椒、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、芝麻、香辣味拌油（植物油、辣椒、芹菜、洋葱、香菜、生姜、小葱、复合香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精）、香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、鸡鲜肽粉末香精、牛腩粉末香精、牛肉膏体香精中的几种，经过处理、切配、粉碎、混合调配、煮制、炒制、热灌装、灭菌工艺制成的包含两种或两种以上调味料的即食牛肉酱（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜(冻)牛肉应符合GB/T 17238和 GB 2707的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.4 植物油应符合GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.7 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。

2.1.8 香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.10 辣椒应新鲜、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.11 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 香辣味拌油应符合GB 31644的规定。

2.1.18 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。

- 2.1.19 精制剁辣椒应符合GB 2714的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208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	酱状，色泽均匀一致	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 20	GB 5009.44
^a 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^b 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：a使用发酵型配料（甜面酱、豆豉、黄豆酱）和酿造食醋、冰乙酸等酸性物质的产品除外。		
*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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 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
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以牛肉、大豆油、菜籽油、黄豆酱、郫县豆瓣酱为主要原料，添加味精、食用盐、辣椒、精制剁辣椒、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、芝麻、香辣味拌油（植物油、辣椒、芹菜、洋葱、香菜、生姜、小葱、复合香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精）、香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、鸡鲜肽粉末香精、牛腩粉末香精、牛肉膏体香精中的几种，经过处理、切配、粉碎、混合调配、煮制、炒制、热灌装、灭菌工艺制成的包含两种或两种以上调味料的即食牛肉酱（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳科尔沁肉制品有限公司