



413048S-2025



河南省牛厂长食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2025

# 牛肉酱（半固态复合调味料）

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南省牛厂长食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省牛厂长食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姬永远。

H N  
Q B

# 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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、沙拉酱、甜面酱、芝麻酱、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、香菇、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗晃子、孜然、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜中的几种）中的几种，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、乳糖、食用玉米淀粉、乳粉、可可粉、咖喱粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、猪骨膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工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 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 黄豆酱、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.4 西瓜酱应符合 QB/T 1386 的规定。
- 2.1.5 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.6 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.8 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.11 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄酒、花雕酒、米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.38 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.41 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.53 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.57 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.58 鸡肉膏、猪骨膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.60 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              | 取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 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        |
|----------------------------------|--------|-------------|
| 酸价 <sup>a</sup> (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                 | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 无机砷(以 As 计)，mg/kg                | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |

|                                                                                                                                                                                 |   |      |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-------------|
| 二氧化硫残留量 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                                                      | ≤ | 0.05 | GB 5009.34  |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计），g/kg                                                                                                                                                   | ≤ | 0.5  | GB 5009.35  |
| 三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                                                         | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg                                                                                                                                                  | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg                                                                                                                                                  | ≤ | 1.0  | GB 5009.28  |
| 双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg                                                                                                                                                         | ≤ | 10.0 | GB 5009.277 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg                                                                                                                                                     | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| <p>注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测；</p> <p>同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其在GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p> |   |      |             |

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              | 10 <sup>2</sup> | 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      |
| a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加黄豆酱、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、番茄酱、辣椒酱、花生酱、沙拉酱、甜面酱、芝麻酱、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蚝油、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油、橄榄油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（鸡油、鸭油、羊油、牛油、猪油中的一种或几种）、香菇、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、芥末、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芹、丁香、罗晃子、孜然、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜中的几种）中的几种，添加生活饮用水、调味料酒、黄酒、花雕酒、米酒、白酒、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、乳糖、食用玉米淀粉、乳粉、可可粉、咖喱粉、大豆植物蛋白、磷酸酯双淀粉、冰乙酸、乳酸、黄原胶、辣椒红、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、海藻酸钠、焦糖色、柠檬黄、三氯蔗糖、红曲米、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、鸡肉膏、猪骨膏、牛肉膏、羊肉膏、食品用香料（花椒提取物、八角茴香油、肉桂皮油、大蒜油、香葱油、生姜提取物中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、配料、炒制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装加工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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省牛厂长食品有限公司