



412880S-2025



河南优卤香食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

牛肉酱（半固态复合调味料）

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

河南优卤香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南优卤香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优卤香食品有限公司。

本标准主要起草人：张国立、魏银海。

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）的分类、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，加入食用盐、白砂糖、生葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、豆豉、白芝麻、香菇、大豆蛋白粉、食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或多种）、黄豆酱、香辛料或香辛料粉[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、肉豆蔻、桂皮、大蒜、大葱、白胡椒、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、生姜、洋葱、砂仁、高良姜、荜拨、辣椒、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、芝麻、豆蔻、孜然、姜黄、草果、当归、藏红花中的一种或几种]、酵母提取物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油（包含焦糖色）中的几种，经预处理（解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切）、炒制、冷却、灌装、封口、高温杀菌、冷却、装箱而成的包含两种及两种以上调味料的即食类牛肉酱（半固态复合调味料）。

根据所用原辅料不同可分为不同品种的产品。

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 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.4 洋葱、生姜、生葱、生姜、大蒜、鲜辣椒应符合清洁、无污染、无腐败变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.5 豆豉应符合GB/T 42464的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合GB 19300和GB/T 11761的规定。
- 2.1.7 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合GB 2716和GB/T 1536的规定。
- 2.1.11 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 2.1.12 香辛料、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（包含焦糖色）应符合GB 2720和GB/T 18186的规定。

2.1.17 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, 允许固液分层	取适量样品置于洁净的白瓷盘中或白色滤纸上, 自然光下, 观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味, 香气浓郁、味道纯正、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5	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: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 使用发酵型配料(如黄豆酱、豆豉等)的产品除外。 无机砷限量可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		

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
	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	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
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: * 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、酸价[使用发酵型配料(如黄豆酱、豆豉等)的产品除外]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

牛肉酱（半固态复合调味料）是以鲜、冻牛肉为主要原料，加入食用盐、白砂糖、生葱、生姜、大蒜、鲜辣椒、豆豉、白芝麻、香菇、大豆蛋白粉、食用植物油（大豆油、菜籽油中的一种或多种）、黄豆酱、香辛料或香辛料粉[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、肉豆蔻、桂皮、大蒜、大葱、白胡椒、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、生姜、洋葱、砂仁、高良姜、荜拨、辣椒、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、芝麻、豆蔻、孜然、姜黄、草果、当归、藏红花中的一种或几种]、酵母提取物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油（包含焦糖色）中的几种，经预处理（解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切）、炒制、冷却、灌装、封口、高温杀菌、冷却、装箱而成的包含两种及两种以上调味料的即食类牛肉酱（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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优卤香食品有限公司