

Q/NMYK

内蒙古蒙元宽食品有限公司企业标准

Q/NMYK 0007S—2021

牛肉酱

2021 - 09 - 28 发布

2021 - 10 - 10 实施

内蒙古蒙元宽食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵富元、高树芳、赵力宽。

牛肉酱

1 范围

本标准规定了牛肉酱的技术要求、试验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于以牛肉为主要原料，添加或不添加其它原料、辅料，经前处理、烘炒、调配、杀菌等工艺制成的复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

牛肉：应符合 GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品的规定。

其他原辅料：应符合国家相关标准。

生产用水：应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定。

3.2 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 |
|-------|------------------------|-----------------------------|
| 色 泽 | 呈红褐色或棕褐色，有光泽。 | 取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和 |
| 滋味、气味 | 咸辣适口，酱香浓郁，具有牛肉及配料特有的香气 | |

| | | |
|------|--------------------------------|-------------------------|
| | 和滋味，无异味。 | 组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。 |
| 组织形态 | 浓稠状固液混合体，允许有片状原料及配料粒存在，允许固液分层。 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质。 | |

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，检验方法：按GB 5009.12规定的方法测定。其他污染物限量应符合GB 2762中调味品及其项下复合调味料的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量，CFU/g | | | | 检验方法 |
|------|-----------------------------|---|------|-------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 1000 | 10000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。