



# 乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店企业标准

Q/QWYZ 0005S—2024

## 牛肉酱

2024 - 03 - 01 发布

2024 - 03 - 01 实施

乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店提出。

本文件由乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店归口。

本文件起草单位：乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店。

本文件主要起草人：杨东。



# 牛肉酱

## 1 范围

本文件规定了牛肉酱的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。  
本文件适用于乌拉特前旗乌拉山镇薇漾滋补餐饮店牛肉酱的生产、检验和销售等。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 其他原辅料应符合国家相关标准的要求。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈红褐色或棕褐色，色泽均匀一致

项目	要求
滋味、气味	咸辣适口，酱香浓郁，具有牛肉及配料特有的滋味和气味，无异味
组织形态	浓稠流体状，允许有片状或块状原料及配料粒存在，允许有固液分层现象
杂质	无正常视力可见外来杂质

#### 4.3 微生物指标

应符合表2的要求。

表2 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000	10000
大肠菌群	5	2	10	100

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762中调味品及其项下复合调味料和表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计），mg/L	≤0.8

#### 4.5 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

#### 4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下明亮处目测其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.2 微生物指标

5.2.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.2.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法测定。

#### 5.3 污染物限量

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.4 致病菌限量

按GB 29921规定的方法测定。

#### 5.5 净含量

按照JJF 1070中有关规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批与抽样

同批原料、同一次投料、同一班次、同一品种规格、品质均匀的产品为一个检验批。从每批产品中随机抽取足够样品量(出厂检验样品量不少于1kg,不低于8个最小销售包装。型式检验样品量不少于2kg,不低于16个最小销售包装),用于检验和留样。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂时,应经工厂检验部门进行逐批检验,检验合格并附产品合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、微生物指标和净含量。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产情况下每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一时也应进行型式检验:

——新产品试制鉴定时;

——原料、工艺、生产设备等有较大改变,可能影响产品质量时;

——产品停产3个月以上,恢复生产时;

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

——国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本文件4.2~4.6规定的全部项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时,判该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本文件规定时,判该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中除微生物指标外,其他项目不符合本文件规定时,可以在原批次产品中加倍抽样对不符合项复检,复检结果全部符合本文件规定时,判该批产品为合格品,复检结果中如仍有指标不符合本文件,则判该批产品为不合格品。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应清洁、干燥、无毒、无异味,符合相关的食品包装国家卫生标准要求。

7.2.2 销售包装应完整、牢固，封口严密。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防雨淋、日晒、重压，应轻装、轻卸。

7.3.3 不准许与有毒、有害、有异味、易污染、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、避光、无异味、无虫害、无鼠害的阴凉库房内。

7.4.2 不准许与有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的物品混存。

7.4.3 产品应放在垫板上，且离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，中间留有通道。

