



410863S-2018



商丘市冠天食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2018

---

# 香菇牛肉酱

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

商丘市冠天食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市冠天食品有限公司提出并起草；

本标准主要起草人：高立志、张世振。

H N

Q B

# 香菇牛肉酱

## 1 范围

本标准规定了香菇牛肉酱的要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇（经挑选、浸泡、清洗、切成粒）、牛肉（切丁）、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒（粉碎）、生葱（粉碎）、生姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、花生（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、月桂（香叶）（粉碎）、大豆油、芝麻油为原料，经调配、炒制、灌装、封口、杀菌、冷却、外包而制成的即食香菇牛肉酱。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 月桂（香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 2.1.11 生葱应符合 NY/T 744 的要求。
- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 牛肉应符合 GB/T17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 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
色 泽	呈棕红褐色，色泽基本一致	取适量香菇牛肉酱放入白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、体态、杂质，然后用玻
滋味和气味	有酱香和酯香，味鲜醇厚，咸淡适口，不得有酸、苦、焦糊及其他异味浓稠状	

体 态	稀稠均匀、允许有豆瓣、香菇、牛肉颗粒	璃棒蘸取试样，嗅其气味，品其滋味。
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	≤ 70	GB 5009.3
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.235
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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/ (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌/ ( /25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法

注: <sup>a</sup> 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符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760 的要求, 食品中真菌毒素应符合GB2761 的要求、污染物限量应符合GB2762 的要求、农药残留限量应符合GB2763 的要求。兽药残留应符合国家相关规定。

### 2.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---



## 编制说明

本标准适用于以香菇（经挑选、浸泡、清洗、切成粒）、牛肉（切丁）、豆瓣酱、黄豆酱、辣椒（粉碎）、生葱（粉碎）、生姜（粉碎）、大蒜（粉碎）、花生（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、月桂（香叶）（粉碎）、大豆油、芝麻油为原料，经调配、炒制、灌装、封口、杀菌、冷却、外包而制成的即食香菇牛肉酱。

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 2718《酱卫生标准》、DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

商丘市冠天食品有限公司