



411377S-2018



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2018

烩面牛（羊）肉臊子（半固态 调味料）

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范蕴。

H N

Q B

烩面牛（羊）肉臊子（半固态调味料）

1 范围

本标准规定了烩面牛（羊）肉臊子（半固态调味料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛肉或羊肉经熟制、切丁或切块，配以牛油或羊油、食用盐、豆瓣酱、山梨酸钾、香辛料（葱、姜、花椒、大茴、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜）、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）炒制，混合、冷却、包装而成的烩面牛（羊）肉臊子（半固态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.7 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 2.1.10 小茴香、大茴、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的有关规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 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	指 标	检验方法
性 状	常温下固态，加热后呈半固态允许固液分层	从混合均匀的样品中取出 1 袋，置于白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味、滋 味	醇香浓郁的牛或羊肉味、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	检测方法

水分, %	≤	25	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	4	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价(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
蛋白质, %	≥	15	GB 5009.5
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
*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 ^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 (MPN/ g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: 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 生产加工过程的卫生要求

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; 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国家相关规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）牛肉或羊肉经熟制、切丁或切块，配以牛油或羊油、食用盐、豆瓣酱、山梨酸钾、香辛料（葱、姜、花椒、大茴、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜）、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）炒制，混合、冷却、包装而成的烩面牛（羊）肉臊子（半固态调味料）。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

河南省同乐食品有限公司

H N
Q B