

# Q/LHC

## 辽宁瀚昌农业科技集团有限公司企业标准

Q/LHC 0001S-2023

---

### 牛肉酱

2023-02-10 发布

2023-03-10 实施

辽宁瀚昌农业科技集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准，其它指标根据实测值制定。

本标准由辽宁瀚昌农业科技集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永强。

本标准属首次发布。

# 牛肉酱

## 1 范围

本标准规定了牛肉酱的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大豆油、牛肉、香菇、黄豆酱、豆瓣酱（添加或不添加）、花生、大蒜、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、味精、芝麻、酿造酱油、香辛料、山梨酸钾、食品用香精为原料，经前处理、配料、熟制、灌装、灭菌、冷却、包装等工艺制成的牛肉酱。

## 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/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定  
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 11761 芝麻  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 24399 黄豆酱  
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  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 38581 香菇  
GH/T 1194 大蒜  
SB/T 10371 鸡精调味料  
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[2005]第 75 号《定量包装食品计量监督管理方法》  
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 分类

牛肉酱按豆瓣酱的添加量可分为牛肉酱（原味）、牛肉酱（麻辣味）及牛肉酱（香辣味）三种。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.3 牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.5 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.6 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.7 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.8 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.12 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 4.1.13 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.14 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.17 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

#### 4.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价（以脂肪计）/（KOH）（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22

#### 4.4 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 <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/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
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
a: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应标准的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批与抽样

同一班次、同一生产线、同一包装、同一品种的产品为一组批。每批随机抽样: 抽样数量应满足检验需要, 样品分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

#### 5.2 出厂检验

产品出厂前，由企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为要求中全部项目。

5.3.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 水源水质发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格，不允许复检。

## 6 标志、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料相关标准规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部有 10cm 以上的垫板。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

在符合本标准规定贮运条件下，包装产品保质期见产品标签的规定。