

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

210 0026 2019 号

Q/SXB

沈阳锡伯龙地创意农业产业有限公司企业标准

Q/SXB 0001S-2019

牛肉鲜辣酱

2019-01-28 发布

2019-02-28 实施

沈阳锡伯龙地创意农业产业有限公司 发布

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于相关国家标准）制定，GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳锡伯龙地创意农业产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何亚萍。

牛肉鲜辣酱

1 范围

本标准规定了牛肉鲜辣酱的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以牛肉为主要原料，添加圆葱、白砂糖、食用盐、酿造酱、鲜辣椒、味精，经绞切、调味、搅拌、灌装、蒸煮杀菌、包装等主要工艺加工制成的牛肉鲜辣酱。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验调味品检验
- 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 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定
- 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 5009.235 食品安全国家标准食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/SXB 0001S-2019

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

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 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1071 洋葱

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》

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

农业部公告(2002)第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

3.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 酿造酱

应符合 GB 2718 的规定。

3.1.6 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.7 牛肉

应符合 GB/T 17238 及农业部公告(2002)第235号的规定。

3.1.8 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.9 洋葱

应符合 NY/T 1071 的规定。

3.1.10 味精

应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.11 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.12 其它辅料

应符合国家相关标准的规定。

3.2 生产工艺

原料→绞切→调味→搅拌→蒸炒杀菌→灌装→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味, 无异味
性 状	半固态流状, 无明显的固液分离现象
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 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)	≤ 80.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≤ 0.05	GB 5009.235
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.44
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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.5 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*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/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 平板计数法

注1: a 为样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

注2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大允许超出 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。

Q/SXB 0001S-2019

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 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，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 8 箱，每箱取样 2 瓶，其中 10 瓶用于检验，其余 6 瓶留样备查。

4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

4.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、菌落总数、净含量。

4.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

4.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

4.4 判定规则

4.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定

5.2 包装

5.2.1 产品内包装采用塑料塑料瓶，应符合 GB 9683 或 GB 9688 的规定。

5.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

5.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

5.4.2 产品自生产之日起，保质期常温为 90 天，冷藏为 180 天。
