

# Q/NMDY

## 内蒙古德元食品有限公司企业标准

Q/NMDY 0001S—2020

---

### 香辣牛肉酱

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q150371S-2020



2020-09-10 发布

2020-09-20 实施

内蒙古德元食品有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古德元食品有限公司提出。

本标准由内蒙古德元食品有限公司起草。

本标准由内蒙古德元食品有限公司批准。

本标准主要起草人：侯振雄。



# 香辣牛肉酱

## 1 范围

本标准规定了香辣牛肉酱的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以菜籽油、牛肉、辣椒为主要原料，添加大葱、大蒜、食用盐、芝麻、白砂糖、味精、香辛料，经预处理、分切、炒制、灌装、包装制成的香辣牛肉酱。

## 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/T 317 白砂糖
- NY/T 1791 大蒜等级规格
- NY/T 1835 大葱等级规格
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》(网址:  
<http://www.aqsiq.gov.cn>)

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 菜籽油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.5 大蒜：应符合 NY/T 1791 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 3.2 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
外 观	产品油润光泽，无正常视力可见外来杂质，无霉变。
气味、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。

#### 3.3 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
干燥失重/ (%)	≤ 25.0
食用盐 (以 NaCl 计) / (%)	≤ 15.0
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0
过氧化值 (以脂肪计) / (%)	≤ 0.25

### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅”以(Pb计≤ 0.8mg/kg),其他指标应符合GB 2762中调味品的规定。

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

### 3.6 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	指 标
菌落总数/ (cfu/g)	≤ 5 000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 4 试验方法

### 4.1 感官特性

取样品一瓶,将内容物置于清洁的白瓷盘中,用视觉法鉴别外观,用嗅觉法鉴别气味,用味觉法鉴别滋味。

### 4.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 4.3 食用盐

按GB 5009.44规定的方法检验。

### 4.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法检验。

### 4.5 过氧化值

## Q/NMDY 0001S—2020

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

### 4.6 铅

按 GB 5009.12规定的方法检验。

### 4.7 真菌毒素限量

按GB 5009.22规定的方法检验。

### 4.8 菌落总数

按 GB4789.2规定的方法检验。

### 4.9 大肠菌群

按 GB4789.3规定的方法检验。

### 4.10 沙门氏菌

按 GB4789.4规定的方法检验。

### 4.11 志贺氏菌

按GB 4789.5规定的方法检验。

### 4.12 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

### 4.13 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一生产日期、同一班次、同一投料生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

产品采用随机抽样的方法，每批产品抽取 12 个独立包装，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司检验部门逐批检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分（干燥失重）、酸价、过氧化值、食用盐（氯化物）、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验



产品在正常生产时每年不少于 2 次型式检验，出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺、设备发生较大变化时；
- c) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时；

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

## 5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判定该批次产品为合格品。如检验结论中有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准规定，既判定该批次产品为不合格品，微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

### 6.2 包装

- 6.2.1 产品标签上应标明所使用食用油 具体名称，如：“菜籽油”，“大豆油”等。
- 6.2.2 香辣牛肉酱产品中使用转基因原料的，应在标签上标明。
- 6.2.3 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，瓶装材料应符合 GB 4806.5 的要求。
- 6.2.4 外包装应牢固，确保内容物在运输和储存的过程中不受挤压并符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

- 6.3.1 运输时应避免暴晒、雨淋、受潮，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混放。

### 6.4 贮存

- 6.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。
- 6.4.2 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

### 6.5 保质期

Q/NMDY 0001S—2020

产品保质期不少于 12 个月。

---