

Q/ FDX

辽宁稻香招牌食品有限公司企业标准

Q/FDX 0002S-2024

鲜椒牛肉酱

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁稻香招牌食品有限公司 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。

本标准中的食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。其中铅指标严于国家标准，其他指标依据产品实测值测定。

本标准由辽宁稻香招牌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张君。

本标准属首次发布。

鲜椒牛肉酱

1 范围

本标准规定了鲜椒牛肉酱品的产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以辣椒为主要原料，添加植物油、黄豆酱、膨化豆制品、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、芝麻、食用盐、牛肉、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠，山梨酸钾、食用香精为辅料，经配料、熟制、灌装、灭菌工艺制成的鲜椒牛肉酱。

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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 4789.4 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

Q/FDX 0002S-2024

- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10453 膨化豆制品
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒、葱、姜、蒜、牛肉：应新鲜、无病虫害；符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.4 膨化豆制品：应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.5 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB 31104 的规定。
- 3.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.11 山梨酸钾：应符合 GB GB 1886.39 的规定。
- 3.1.12 食用香精：：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 90	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 20	GB 5009.44
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	a 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

Q/FDX 0002S-2024

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881和 GB/T 34267 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4. 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中的感官要求、水分、氯化物、酸价、过氧化值、净含量。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 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差异较大时；
- 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。

4.5 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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB7718、GB2805 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋（瓶），应符合 GB4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。包装应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输车辆必须保持车厢内清洁干燥，产品采用专用运输，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在大雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm, 离墙 20cm。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

《鲜椒牛肉酱》

企业标准编制说明

一、标准制定目的及意义

本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据《标准化法》、《产品质量法》、《食品安全法》及相关法律法规，制定本标准。

二、标准主要内容的确定依据

1. 原料依据

辣椒、葱、姜、蒜、牛肉：应新鲜、无病虫害；符合 GB 2763 的规定。

植物油：应符合 GB 2716 的规定。

黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。

膨化豆制品：应符合 SB/T 10453 的规定。

郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

白砂糖：应符合 GB 31104 的规定。

芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

2. 微生物检验依据

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

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

3. 食品添加剂及污染物限量依据

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

4. 理化检验依据

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

5. 微生物限量依据

- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

三、本标准编写的依据

按照 GB/T 1.1 的有关规定编写标准内容。标准中所采用的原料标准、试验方法标准均适用现行国家标准或行业标准。检验方法与相应国家标准相匹配。

四、企业标准与严于食品安全国家标准及现行国家或行业标准对比分析

1. 对比分析

见表 1

表1 与食品安全国家标准对比分析

《鲜椒牛肉酱》企业标准		与 GB 2762 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
水分/(g/100g)	≤ 90	水分/(g/100g)	≤ /	实测值
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ 20	氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g)	≤ /	实测值
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3	酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ /	实测值
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	过氧化值/(g/100g)	≤ /	实测值
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	严于 GB 2762
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	等同 GB 2762
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	等同 GB 2761

2. 微生物限量对比分析

见表 2

表 2 微生物限量对比分析

《鲜椒牛肉酱》企业标准		与 GB 29921 对比		对比分析结果
项 目	指 标	项 目	指 标	
沙门氏菌/(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	沙门氏菌/(/25g)	n=5; c=0; m=0; M=-	等同 GB 29921
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	n=5; c=1; m=100; M=1000	金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	n=5; c=1; m=100; M=1000	等同 GB 29921

