

ICS 号
中国标准文献分类号
备案号

Q B

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXX—20XX

代替 SB/T 10513—2008

牛肉粉调味料

Beef powder seasoning

(征求意见稿)

2022—xx—xx发布

2022—xx—xx实施

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX 发布

前 言

本文件依据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》的规定编写。

本文件代替 SB/T 10513-2008《牛肉粉调味料》，与 QB/T 10513-2022 相比主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了牛肉粉调味料的定义；
- 修改了谷氨酸钠（味精）的技术要求；
- 修改了感官特性、卫生指标、理化指标；
- 增加了食品安全指标、食品添加剂的要求。
- 修改了试验方法

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T10513-2008

牛肉粉调味料

1 范围

本文件规定了牛肉粉调味料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

牛肉粉调味料的生产、检验与销售。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF1070 定量包装净含量计量检验规则
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛肉粉调味料 beef powder seasoning

以牛肉粉/牛骨的粉末或其浓缩抽提物、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料，经混合、包装等工序加工而成的，具有牛肉特有的鲜美滋味和香味的复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 牛肉

应符合GB 2707、GB/T 17238的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

4.1.3 味精

应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。

4.1.4 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.5 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表1的规定。

表1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	微黄至深黄色不等，颜色均匀一致，无明显偏差
滋味与气味	具有牛肉特有的鲜美滋味和香味、无异味，无异嗅
组织体态	可为小颗粒状、粉状或块状，无霉变，无外来可见异物

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	要 求
干燥失重/(g/100g)	≤ 5.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 53.0
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 1.80
谷氨酸钠/(g/100g)	≥ 15.0
呈味核苷酸二钠/(mg/100g)	≥ 0.90
其他氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.20

4.4 微生物指标

即食性产品微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标(即食性)

项目	采样方案及限量 (若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
细菌总数	5	2	10000 CFU/g	15000CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	60 MPN/100g	90MPN/100g	GB/T 4789.3
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值得样品数; m为可接受水平的限量值; M为致病细菌指标的最高安全限量值。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食品安全指标

应符合 GB 31644 的规定。

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》及定量包装净含量计量检验规则的要求。

5 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的要求。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 在自然光线充足的实验室(或品评室)中,将混合均匀的适量样品放置于白色瓷盘中,目测其外观、色泽和组织状态。

6.1.2 配置 1%的牛肉粉调味料水溶液,嗅其气味,并品尝其滋味,检测被测样品的气味和滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.3 谷氨酸钠

按 GB 5009.43 规定的方法测定。

6.2.4 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371 规定的方法测定。

6.2.5 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.6 其他氮

按 SB/T 10371 规定的方法测定。

6.2.7 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.2.8 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、干燥失重、氯化物、谷氨酸钠、总氮、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量实际时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天连续生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要,从同批产品的不同部位随机抽取 12 份样品,其中 6 份做感官特性、理化指标、食品安全指标检验,6 份用于留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时直接判为不合格,不得复检。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 等相应标准及相关规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
