

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA xxx-2019

牛排调味料

Steak seasoning

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

嘉兴市食品工业协会

发布

目 次

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 产品分类..... 3

5 要求..... 4

6 生产加工过程的卫生要求..... 5

7 试验方法..... 4

8 检验规则..... 7

9 标签、标志、包装、贮存、运输..... 8

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准为首次发布。

牛排调味料

1 范围

本标准规定了牛排调味料的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于牛排调味料生产和检验。

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 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. 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 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 7901	黑胡椒

GB/T 14215	番茄酱罐头
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品 食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛排调味料 Steak seasoning

牛排调味料是用黑胡椒（或番茄酱等）、饮用水为主要原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经预处理、配料、烹调（或不烹调）、混合调配、罐装等工艺加工而成的牛排专用调味料。

4 产品分类

4.1 根据脂肪含量划分

4.1.1 含油型牛排调味料

脂肪含量 $> 10\%$ 的牛排调味料。

4.1.2 非含油型牛排调味料

脂肪含量 $\leq 10\%$ 的牛排调味料。

4.2 根据食用方法划分

4.2.1 即食类牛排调味料

无需再处理，可直接食用的牛排调味料。

4.2.2 非即食类牛排调味料

不可直接食用的牛排调味料。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 黑胡椒

应符合GB/T 7901的规定。

5.1.2 番茄酱罐头

应符合GB/T 14215的规定。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽，且均匀一致
滋、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败味及其它异味
组织形态	稠状半固态酱体、软膏状或固液混合酱体
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

5.3 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
氯化物/(g/100g)	≤ 15.0
水分/(g/100g)	≤ 95.0
酸价 ^a /(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值 ^a /(g/100g)	≤ 0.25

^a仅适用于含油型牛排调味料；如产品中使用发酵型配料（如酿造酱油、酿造酱、豆豉等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂）等，酸价不作要求。

5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定执行。

5.4.2 即食类牛排调味料微生物限量还应符合表3的规定。

表3 即食类牛排调味料微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b （CFU/g或CFU/mL）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群（CFU/g或CFU/mL）	5	2	10	10 ²
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和执行。				

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼目测其色泽、组织状态和杂质，用鼻嗅其气味。根据食用方法品尝其口感。

7.2 理化指标

7.2.1 氯化物

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

7.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行测定。

7.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法进行测定。

7.3.3 致病菌

按GB 29921规定的方法进行测定。

7.4 污染物

按GB 2762规定的方法进行测定。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批

同一工艺条件、班次、品种的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量需满足检验需求（以10个包装为佳），然后分成2份，作为检验试样和留样。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、标签。

8.3 型式检验

正常生产时每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监督部门提出要求时；

8.4 型式检验项目

型式检验项目包括：本标准中5.2～5.7和9.1.1规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定与复验

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验微生物有一项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定与复验

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有不超两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

9.1 标签、标志

9.1.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050的规定。

9.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品销售内包装应符合GB 4806.1的规定，包装应封装严密、无渗漏；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

9.3 贮存、运输

9.3.1 贮存

贮存仓库应清洁、干燥、无虫无害，产品应离地、离墙、离顶，产品不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质的物品同仓库存放。

9.3.2 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运运输途中应防止挤压、烈日暴晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。
