

《牛排调味料团体标准征求意见稿》编制说明

一、项目来源：

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。

根据嘉兴市食品工业协会关于印发《2019年第一批团体标准制订、修订计划》的通知，由嘉兴市犇腾餐饮管理有限公司负责团体标准《牛排调味料草案稿》的起草工作，并由嘉兴市食品工业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

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。目前我国没有相关的国家标准、行业标准。

通过制定团体标准《牛排调味料》，填补我国牛排调味料的标准方面的空白，有利于促进牛排调味料行业质量控制和行业发展。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019年8月9日，在浙江嘉兴召开了《牛排调味料》起草工作组会议。

2、2019年8月21日~8月28日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

3、2019年9月09日，《牛排调味料》的团体标准工作组讨论稿初步形成。

4. 2019年09月17日，《牛排调味料》的团体标准工作组会议在嘉兴沙龙国际宾馆举行，听取各位专家的意见和建议做相关的调整和修改，形成《牛排调味料》征求意见稿。

四、标准制定原则：

- 1、保证标准的统一性；
- 2、保持标准的简洁性；
- 3、注意标准的代表性；
- 4、注意标准的充分性；

5、注意标准的广泛性；

6、注意标准的规范性；

五、标准主要条款说明：

（一）、标准名称：

与嘉兴市食品工业协会关于印发《2019 年第一批团体标准制订、修订计划》的通知要求相一致为“牛排调味料”。

（二）、前言部分：

在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

（三）、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、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

（四）、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据牛排调味料的指标和检测方法引用了相关国家标准等。

（五）、术语和定义：

在本标准中，根据牛排调味料行业目前的工艺和配料进行归纳，给出“牛排调味料”的定义。

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调味料。

（六）、技术要求：

1、原料要求

黑胡椒

应符合 GB/T 7901 的规定。

番茄酱罐头

应符合 GB/T 14215 的规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定，其他原料应符合相应的国家标准、行业标准等。

2、感官要求

为该产品提出了符合产品特点的基本要求。

3、理化指标

氯化物：依据 Q/JBT0001S-2015 半固态调味料中规定的理化要求，并在实际运行中得到验证，制定了此项指标。

水分：依据 Q/JBT0002S-2017 复合风味酱中规定的理化要求，并在实际运行中得到验证，制定了此项指标。

酸价、过氧化值：依据 DBS51/003-2016 半固态复合调味料中理化要求，制

定了这两项指标。

4、微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品类的规定。

菌落总数、大肠菌群：依据 GB10133 中对水产调味品中的微生物指标的要求制定了这两项指标。

5、污染物限量和真菌毒素限量

5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6、食品添加剂和营养强化剂

应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

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。

（七）、检验方法：

为了规范牛排调味料指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

（八）、检验规则：

出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。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。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。

型式检验项目全部符合该标准的规定，判为合格品。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。

（九）、标签和标志：

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等规定，并按本标准第 4 条款的要求标明产品类别、产品酸碱性及食用方式。

（十）、包装：

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

（十一）、运输、贮存：

应符合 GB 31621 的规定。

二〇一九年九月十七日