

T/NAIA

团体标准

T/NAIA XXXX—2025

牛肉酱

Beef Paste

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院（国家市场监督管理总局重点实验室（枸杞及葡萄酒质量安全））、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏大学食品科学与工程学院、宁夏塞小北食品有限公司、宁夏绵羊洋洋食品有限公司、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：李谦、王泽岚、李彩虹、刘贵珊、刘继辉、张雅洁、胡德平、马林、张小飞。

牛肉酱

1 范围

本文件规定了牛肉酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以牛肉、甜面酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、食用植物油、香辛料等为主要原料，添加或不添加辣椒、食用菌、花生、芝麻、葱、姜、白砂糖、食用盐、调味品、味精、鸡精等辅料，经清理、切配、选择配料、炒制、熬制、包装、加热杀菌等工序加工而成的不同风味的牛肉酱。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 317 白砂糖
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求。

3.1.2 鲜(冻)牛肉应符合 GB 2707 要求。

- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 要求。
- 3.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 3.1.7 香辛调味料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.8 甜面酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、豆豉、辣椒、调味品、食用菌、花生、芝麻、葱、姜、蒜等原辅料应符合相关食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	具有牛肉酱应有的色泽，色泽正常
外观形态	密封完好，无泄漏，主辅料清晰可见，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有牛肉酱应有的滋味气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 5.0
水分/(g/100g)	≤ 70.0
食用盐/(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 12.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 20000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 30
致病菌	按 GB 29921 中即食调味品规定执行

3.5 净含量

应符合JJF 1070的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

取包装样品，将内容物全部倒入洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、外观状态。闻其气味，用温开水漱口后品尝滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.2.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.4 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。

6.2.5 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

6.2.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。

6.3.2 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。

6.3.3 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

6.4 净含量

净含量按国家市场监督管理总局（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于10个独立包装或1000 g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、酸价、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。净含量按国家市场监督管理总局（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输，并符合食品安全有关规定。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风，具有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10 cm以上，离墙20 cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。