

# Q/QD

## 贵州省食品安全企业标准

Q/QD 0005S-2019

---

### 牛肉汤

2019-11-11 发布

2019-11-18 实施

习水县黔道食品科技有限公司 发布

## 目 次

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 前言.....                   | II |
| 1 范围.....                 | 1  |
| 2 规范性引用文件.....            | 1  |
| 3 技术要求. . . . .           | 2  |
| 4 检验规则.....               | 3  |
| 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... | 4  |

## 前 言

为加强产品生产与管理，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫生部《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，依按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，制定本企业标准。

本标准参照 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006版）》中液态调味料的规定及产品特性进行制定，作为产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由习水县黔道食品科技有限公司提出；

本标准由习水县黔道食品科技有限公司起草；

本标准首次发布于2019年11月11日。

本标准主要起草人：骆磊、郑周云。

# 牛肉汤

## 1 范围

本标准规定了牛肉汤的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于习水县黔道食品科技有限公司生产的以生活饮用水、牛肉、牛副产品等为原料，添加食盐、香料、味精等辅料，经调配、熬煮、过滤、灌装、封口、包装而成的液体调味类产品牛肉汤。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| GB/T 191   | 包装储运图示标志                    |
| 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 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 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 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 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 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 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        |
| 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【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 牛肉、牛副产品：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 辛香料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 其他辅料：应符合相应的卫生标准。

#### 3.2 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                 | 检验方法  |
|---------|---------------------|---|
| 色泽      | 室温下呈浅黄色至浅棕色         | 取样品内容物适量倒入洁净的 100 ml 烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，闻其香味，并取少许煮沸冷却后品尝其滋味。 |
| 组织形态/性状 | 常温下为液态、冷藏状态下有少许油脂析出 |   |
| 滋、气味    | 具有本产品特有的鲜香味，无异味     |   |
| 杂质      | 无肉眼可见外来杂质           |   |

#### 3.3 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   | 检验方法       |
|---------------------|-------|------------|
| 氯化钠 / (g/100g)      | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 总砷 (以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg)  | ≤ 0.1 | GB 5009.12 |

#### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目  |                  | 采样方案及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|---|------------------|---------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|   |                  | n       | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数 (CFU/ml)   |                  | 5       | 2 | $5 \times 10^3$ | $5 \times 10^4$ | GB 4789.2        |
| 大肠菌群 (CFU/ml)   |                  | 5       | 2 | 10              | $10^2$          | GB 4789.3        |
| 致病菌   | 沙门氏菌 ( /25ml)    | 5       | 0 | 0               | -               | GB 4789.4        |
|   | 金黄色葡萄球菌 (CFU/ml) | 5       | 2 | $10^2$          | $10^4$          | GB 4789.10 (第二法) |
| 注：样品的分析与处理按 GB 4789.1 执行。<br>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 值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标最高安全限量值。 |                  |         |   |                 |                 |                  |

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关的卫生标准和要求。

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 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，按照 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官、氯化钠、菌落总数、大肠菌群及净含量。

### 4.3 型式检验

型式检验包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；

e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

#### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 4.5 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取 12 个包装单元的成品进行检测，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样。

#### 4.6 判定规则

所检项目全部符合要求即判为合格。微生物指标不合格时即判为不合格且不得复检。其它项目若出现不合格项时，允许用留样对不合格指标进行复检，复检合格则判该批产品为合格；若复检仍有不符合项，则判定该批产品为不合格。

### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

产品包装材料应安全无毒，符合相应的卫的标准规定。产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

### 6 保质期

在符合本标准规定条件下储存，自生产之日起，产品保质期为 6 个月

---