

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 37210—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10757—2012

牛肉汁调味料

Beef bouillon

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	1
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签	4
8 包装	4
9 运输	4
10 贮存	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准起草单位:广东嘉豪食品股份有限公司。

本标准主要起草人:陈志雄、陈世豪、刘亚萍。

牛肉汁调味料

1 范围

本标准规定了牛肉汁调味料产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于 3.1 所定义的产品。

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 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3—2010 食品中水分的测定

GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

SB/T 10371—2003 鸡精调味料

SB/T 10458—2008 鸡汁调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量技术监督检验检疫总局(2005)第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛肉汁调味料 Beef bouillon

以磨碎的牛肉/牛骨或其浓缩抽提物以及其他辅料等为原料,添加或不添加香辛料和/或食用香精等增香剂,加工而成的,具有牛肉的滋味和香气的汁状复合调味料。

4 技术要求

4.1 主要原料和辅料

4.1.1 牛肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 生产加工用水

应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

4.1.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定,其质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄褐、棕黑、淡黄、乳黄或乳白色
香气	具有牛肉香气,无不良气味
滋味	具有牛肉汁的滋味,无不良滋味
体态	浓稠状液体,无异物

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤	70.0
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤	22.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥	1.0
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥	0.5
其他氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥	0.25

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

本试验方法中实验室用水,应符合 GB/T 6682 中三级以上(含三级)水的规格。所用试剂除另有注明外,均为分析纯。

5.1 感官检测

5.1.1 色泽和体态

取样品 10 mL,放置玻璃器皿内,在自然光线条件下,进行目测。

5.1.2 香气

配制 3%样品溶液或按推荐食用方法配制溶液,嗅其气味。

5.1.3 滋味

配制 3%样品溶液或按推荐食用方法配制溶液,取少许溶液放入口内,仔细品尝。

5.2 理化检验

5.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3—2010 第一法规定的方法测定。

5.2.2 氯化物

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.2 的方法测定。

5.2.3 总氮

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.5 的方法测定。

5.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39—2003 第一法规定的方法测定。

5.2.5 其他氮

按 SB/T 10458—2008 中的 5.2.5 的方法测定;其他氮=总氮-氨基酸态氮。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 总则

产品由企业质检部门按本标准规定检验,合格产品方可出厂。

6.2 检验形式

检验分为出厂检验和型式检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为感官要求和净含量,理化指标中的干燥失重、氯化物、氨基酸态氮。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年一次,有下列情况之一,亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式投产后,如更换原料供应商或产地,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时;
- f) 对质量有争议,需要仲裁时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,判为不合格品。

7 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定;产品名称应标为“牛肉汁调味料”。

8 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

9 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒、雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

10 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风的仓库。