

ICS 67.220.10  
X 66  
备案号:25509—2009

**SB**

# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10513—2008

---

## 牛肉粉调味料

Beef powder seasoning

2008-12-29 发布

2009-08-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

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归口。

本标准起草单位：希杰(青岛)食品有限公司、福建省泉州市安记食品有限公司、上海太太乐食品有限公司、东莞雀巢有限公司。

本标准主要起草人：刘朋兵、付荣、林肖芳、王秀黎、荣耀中、余兆好、邸雪枫、方义敏。

# 牛肉粉调味料

## 1 范围

本标准规定了牛肉粉调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用于第3章所指的牛肉粉调味料。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967—2007 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10371—2003 鸡精调味料
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 牛肉粉调味料 **beef powder seasoning**

以牛肉/牛骨的粉末或其浓缩抽提物、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠及其他辅料为原料,添加或不添加香辛料和(或)食用香料等增香剂经混合等工序加工而成,具有牛肉特有的鲜美滋味和香味的复合调味料。

#### 4 要求

##### 4.1 主要原料和辅料

###### 4.1.1 牛肉

应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。

###### 4.1.2 味精

应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。

###### 4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

###### 4.1.4 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

###### 4.1.5 食品添加剂

应选用 GB 2760 允许使用的食品添加剂,还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	包装良好,无污垢、不破损,标签规整
色泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
组织状态	可为小颗粒状、粉状和块状,无外来可见异物
气味和滋味	牛肉味纯正浓郁,口感和顺,无不良气味和滋味

##### 4.3 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(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤ 53.0
谷氨酸钠/(g/100 g)	≥ 15.0
呈味核苷酸二钠/(g/100 g)	≥ 0.90
总氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 1.80
其他氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 0.20
干燥失重/(g/100 g)	≤ 5.0

##### 4.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 90
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

#### 4.5 净含量负偏差

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

#### 5.1 感官要求

5.1.1 在自然光线充足的实验室(或评比室)中,将样品放入白瓷盘内,观察被测样品的外观、色泽和组织状态。

5.1.2 配制1%的牛肉粉调味料溶液,嗅其气味,并取少许样品溶液放入口内,仔细品尝,检测被测样品的气味和滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 氯化物

按 GB/T 12457 测定。

##### 5.2.2 谷氨酸钠(甲醛值法)

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.1 测定。

##### 5.2.3 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.4 测定。

##### 5.2.4 总氮

按 GB/T 5009.5 测定。

##### 5.2.5 其他氮

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.6 计算。

##### 5.2.6 干燥失重

按 GB/T 8967—2007 中的 7.8 测定。

#### 5.3 卫生指标

##### 5.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 测定。

##### 5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

##### 5.3.3 菌落总数

按 GB/T 4789.2 测定。

##### 5.3.4 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 测定。

##### 5.3.5 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 的规定测定。

#### 5.4 包装净含量检测

按 JJF 1070 的规定检测。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

#### 6.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 包(罐),分别做感官要求、理化、卫生、净含量检验和留样。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前,须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发合格证书方

SB/T 10513—2008

可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为:感官要求,理化指标中的氯化物、谷氨酸钠、干燥失重,卫生指标中的菌落总数、大肠菌群,净含量。

#### 6.4 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。型式检验每年一次,有下列情况之一时,亦须进行型式检验:

- a) 产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、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) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

#### 6.5 判定原则

产品经抽样检验合格,则判整批产品合格。经检验如出现不合格项,可加倍抽样对该项进行复验,若仍不合格,则判整批产品不合格。微生物指标不得复验。

### 7 标签、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签

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

#### 7.2 包装

产品内外包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。包装应完整、严密、牢固、无破损。

#### 7.3 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。

#### 7.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内,避免太阳曝晒。

---