

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — 2022

黑 椒 牛 排 酱

Black pepper steak sauce
(征求意见稿)

2022— XX—XX 发布

2022—XX—XX 实施

中国调味品协会 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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

主要起草人：

本文件为首次发布。

黑椒牛排酱

1 范围

本文件规定了黑椒牛排酱的术语定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于黑椒牛排酱的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触材料用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

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/T 7901 黑胡椒

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 19741 液体食品包装用塑料复合膜、袋

GB/T 20883 麦芽糖

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 31644 食品安全国家标准 复合调味料

NY/T 1071 洋葱

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[2005]第75号令 《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[2009]第123号令 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑椒牛排酱 Black pepper steak sauce

是以酿造酱油、黑胡椒、白砂糖、洋葱等为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、麦芽糖浆、香辛料等辅料，添加或不添加食品添加剂，加工制成用于烹饪牛排的半固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

4.1.2 黑胡椒

应符合GB/T 7901的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.4 洋葱

应符合NY/T 1071的规定。

4.1.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.6 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.7 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

4.1.8 香辛料

应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。

4.1.9 其他原辅料应符合相关食品安全国家标准和规定

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	褐色或深褐色
香气	浓郁的辛辣气味，无不良气味
滋味	味道鲜美，辛辣，咸味适口、无异味
体态	粘稠状、浊状、油状流动液体、可油液分层、允许有少量聚集物和沉淀物、及原料颗粒。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g) ≤	80
氨基酸态氮/ (g/100g) ≥	0.05
氯化物(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	5.0

4.4 食品安全指标

食品安全指标应符合GB 31644的规定。

4.5 微生物指标

即食类产品的致病菌指标符合 GB 29921 的规定。菌落总数、大肠菌群指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	5×10^3	5×10^4
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070中规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取10g产品,将其置于洁净无色透明的玻璃盘中,于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

6.1 水分

依据GB 5009.3的规定执行。

6.2 氨基酸态氮

依据GB 5009.235的规定执行。

6.3 氯化物

依据GB 5009.44的规定执行。

6.4 菌落总数

依据GB 4789.2的规定执行。

6.5 大肠菌群

依据GB 4789.3 平板计数法的规定执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官指标、净含量、水分、氨基酸态氮、氯化物、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料,可能影响产品质量时;
- d) 更改关键工艺或设备,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

按照实际需要 from 成品库同批产品的不同部位随机抽取数X分别做感官特性、理化指标、食品安全指标检验,留样。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时,可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时,则判定该批产品为合格品;复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用的聚乙烯塑料袋和复合包装袋应符合GB 4806.7、GB/T 19741的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
