ICS 67.220.10
CCS X 66

T/CS

中 国 商 品 学 会 团 体 标 准

T/CS 106—2025

黔南山牛肉浓汤调味料

Qiannan mountain beef thick soup seasoning

2025－08－27 发布　　2025－08－27 实施

中国商品学会　　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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州省长顺黔南山绿色食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：贵州省长顺黔南山绿色食品有限公司、贵州逢源生物技术有限公司、贵州省惠水县逢源贸易有限公司。

本文件主要起草人：王守强、陈舟东、马文艺、李莉、李青、杨清红。

黔南山牛肉浓汤调味料

1 范围

本文件规定了黔南山牛肉浓汤调味料（以下简称“调味料”）在术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于以牛肉、牛骨、牛副产品经过熬制后，去掉肉渣和牛骨的汤汁为主要原料，添加牛肉粒、添加香辛料、食品添加剂等辅料进行加热调配，再经冷却、灌装、高温灭菌等工艺制成的调味料。

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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
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 17238 鲜、冻分割牛肉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黔南山牛肉浓汤调味料 qiannan mountain beef thick soup seasoning

以牛肉、牛骨、牛副产品经过熬制后，去掉肉渣和牛骨的汤汁为主要原料，添加牛肉粒、添加香辛料、食品添加剂等辅料进行加热调配，再经冷却、灌装、高温灭菌等工艺制成的调味料。

4 产品分类

产品按形态不同，分为液态和半固态。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 牛肉、牛骨、牛副产品

应符合GB 2707和GB/T 17238的规定，须符合安全、卫生、健康要求。

5.1.2 牛油

应符合GB 10146的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.4 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 半固态调味料感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 半固态调味料感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	GB 31644-2018中3.2条
状态	半固态，无霉变，无正常视力可见的外来杂质	
滋味、气味	具有本产品品种固有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

5.2.2 液态调味料感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 液态调味料感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品固有的色泽	GB 31644-2018中3.2条
状态	液态，无霉变，无正常视力可见的外来杂质	
滋味、气味	具有本产品品种固有的滋味和气味，无异味，无异嗅	

5.3 理化指标

5.3.1 半固态调味料理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 半固态调味料理化指标

项目	指标	检验方法
氨基酸态氮（以N计），g/100 g	≥0.05	GB 5009.235-2016（第一法）
氯化物（以NaCl计），g/100 g	≤15.0	GB 5009.44-2016（第三法）
总固形物含量，g/100 g	≥8.0	GB/T 10786

5.3.2 液态调味料理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 液态调味料理化指标

项目	指标	检验方法
氨基酸态氮（以N计），g/100 g	≥0.05	GB 5009.235-2016（第一法）
氯化物（以NaCl计），g/100 g	≤15.0	GB 5009.44-2016（第三法）

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表5的规定。

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9	GB 5009.12

5.5 微生物限量

微生物限量应符合表6的规定。

表 6 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	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3

5.6 致病菌限量

致病菌限量应符合表7的规定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

表 7 致病菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定，均以/25 g或/25 mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

5.7 食品添加剂

本产品使用的食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5.8 净含量

应符合定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）的规定，并按JJF 1070的规定进行检验。

5.9 生产加工过程的卫生要求

本产品生产加工过程，应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不少于200 袋（瓶），抽样数量为12 袋（瓶）。样品分成2 份，一份用于检验，一份作为备用样品。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品出厂前，应由检验部门检验合格后方可出厂。

6.4.2 液态和半固态调味料的出厂检验的项目为感官要求、总固形物含量（限半固体调味料）、菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

——新产品投产时；

——连续停产三个月以上又恢复生产时；

——原料或生产工艺出现大的变化时；

——出厂检验结果与平常记录有较大差别时；

——国家质量监督部门提出型式检验要求时。

6.5.2 型式检验为本文件 5.1 条、5.2 条、5.3 条、5.4 条、5.5 条、5.6 条以及 5.7 条。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。若有三项以上（含三项）不符合本文件，直接判定整批产品为不合格品。

6.6.2 微生物指标不合格时不得复检，直接判定该批产品不合格。

6.6.3 除微生物指标外，检验结果中如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本文件，否则判整批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

产品包装物上应有明显标志，产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，产品的外包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装采用食品级透明塑料制品，应符合 GB 4806.7 的要求，包装应严密、不泄漏。

7.2.2 外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，禁止与有害物品混装、混运，搬运过程避免剧烈撞击，防止日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存于冷藏或者阴凉、干燥、清洁、卫生、通风、无虫害、无鼠害的仓库中，不得与有毒、有害、易挥发、有异味的物品混贮。

7.5 保质期

在符合上述规定的运输、贮存的条件且包装完好，产品保质期为12 个月。