

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 26091—2009

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10526—2009

排骨粉调味料

Rib for seasoning



2009-04-02 发布

2009-12-01 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 要求	2
5 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标签、包装、运输、贮存	5



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：福建省泉州市安记食品有限公司。

本标准主要起草人：林肖芳、王秀黎、周倩、李秋琼。



排骨粉调味料

1 范围

本标准规定了排骨粉调味料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输与贮存的要求。

本标准适用于第3章所定义的排骨粉调味料。

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 317 白砂糖(GB 317—2006, Codex Stan 212—1999, NEQ)

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 大肠菌群计数

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 5009.11 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 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜 冻猪瘦肉

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

QB/T 1500 味精

QB/T 2343.1 赤砂糖

QB/T 3798 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

SB/T 10371—2003 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

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

排骨粉调味料 rib for seasoning

以猪排骨的浓缩抽提物、味精、食用盐等为主要原料，添加香辛料、呈味核苷酸二钠等其他辅料，经

混合、干燥加工而成的具有猪排骨鲜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 猪排骨(猪肉)

应符合 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 的规定。

4.1.2 味精

应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 或 QB/T 1500 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 食糖

应符合 GB 317 或 QB/T 2343.1 的规定。

4.1.5 呈味核苷酸二钠

应符合 QB/T 3798 的规定。

4.1.6 香辛料

应干燥,无霉变,香味正常。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的要求。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
香 气	猪排骨味纯正,无不良气味
滋 味	具有猪排骨的鲜美滋味,无不良滋味
体 态	粉状、小颗粒状或块状、无异物

4.3 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
氨基酸态氮/(g/100 g)	≥ 0.9
呈味核苷酸二钠/(g/100 g)	≥ 0.8
干燥失重/(g/100 g)	≤ 3.0
氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100 g)	≤ 50.0
总氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 1.4
其他氮(以 N 计)/(g/100 g)	≥ 0.4
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0

4.4 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。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽、形态

取样品 5 g, 放置在白色滤纸上或玻璃器皿内, 进行目测。

5.1.2 香气

配制 1% 的排骨粉调味料溶液, 嗅其气味。

5.1.3 滋味

配制 1% 的排骨粉调味料溶液, 取少许样品溶液放入口内, 仔细品尝。

5.2 理化指标

5.2.1 氨基酸态氮

5.2.1.1 原理

利用氨基酸的两性作用, 加入甲醛以固定氨基的碱性, 使羧基显示出酸性, 用氢氧化钠标准溶液滴定后定量, 以酸度计测定终点。

5.2.1.2 试剂

5.2.1.2.1 甲醛(36%): 应不含有聚合物。

5.2.1.2.2 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH}) = 0.05 \text{ mol/L}$]。

5.2.1.3 仪器

5.2.1.3.1 酸度计。

5.2.1.3.2 磁力搅拌器。

5.2.1.3.3 25 mL 碱式滴定管。

5.2.1.4 分析步骤

准确称取均匀样品 10 g, 用适量水溶解, 移入 100 mL 容量瓶中, 加水至刻度, 混匀后吸取 10.00 mL, 置于 200 mL 的烧杯中, 加 60 mL 水, 开动磁力搅拌器, 用氢氧化钠标准溶液 [$c(\text{NaOH}) = 0.05 \text{ mol/L}$] 滴定至酸度计指示 pH8.2。加入 10.0 mL 甲醛溶液, 混匀。再用氢氧化钠标准滴定溶液 (0.05 mol/L) 继续滴定至 pH9.2, 记下加入甲醛溶液后消耗氢氧化钠标准滴定溶液 (0.05 mol/L) 的毫升数。

同时, 取 80 mL 水, 先用氢氧化钠标准溶液 (0.05 mol/L) 调节至 pH8.2, 再加入 10.0 mL 甲醛溶液, 用氢氧化钠标准滴定溶液 (0.05 mol/L) 滴定至 pH9.2, 同时做试剂空白试验。

5.2.1.5 计算

试样中氨基酸态氮的含量按式(1)进行计算:

$$X = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times 0.014}{m \times (V_3/100)} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X ——样品中氨基酸态氮的含量,单位为克每百克(g/100 g);

V_1 ——测定用试样稀释液加入甲醛后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V_2 ——试剂空白试验加入甲醛溶液后消耗氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

m ——试样的质量,单位为克(g);

V_3 ——试样稀释液取用量,单位为毫升(mL);

0.014——与 1.00 mL 氢氧化钠标准滴定溶液 [$c(\text{NaOH}) = 1.000 \text{ mol/L}$] 相当的氮的质量,单位为克(g)。

计算结果保留两位有效数字。

5.2.1.6 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差不得超过算术平均值的 10%。

5.2.2 氯化钠

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.2 测定。

5.2.3 干燥失重

按 GB/T 8967—2007 中 7.8 规定的方法测定。

5.2.4 呈味核苷酸二钠

按 SB/T 10371—2003 中的 5.2.4 测定。

5.2.5 总氮

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.5 规定的方法测定。

5.2.6 其他氮

按 SB/T 10371—2003 中 5.2.6 规定的方法测定。

5.2.7 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 致病菌

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括:感官特性、氨基酸态氮、干燥失重、氯化钠。卫生指标中的菌落总数和大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 型式检验每年至少一次,有下列情况之一,亦应进行:

a) 新产品试制鉴定时;

- 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。

6.2.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部要求。

6.3 组批

同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取 6 包(罐),分别做感官、理化、微生物指标检验,留样。净含量检验的抽样按 JJF 1070 规定的方法执行。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求时,判该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品。

6.5.3 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合本标准要求时,可在原批次产品中加倍抽样复检一次;判定以复检结果为准,若仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时,则判该批产品为不合格品。

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“排骨粉调味料”。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家卫生标准。

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、阴凉的仓库内,避免太阳曝晒。
