

ICS 67.220.10
X 66
备案号: 37210—2012



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。