

Q/LXS

临沧老行署糕点厂企业标准

Q/LXS 0001 S—2022

代替 Q/LXS 0001 S-2019

麻辣牛干巴

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0027 S-2022
备案日期: 2022年 7 月 11 日

云南省
备案号
备案日期

2022 - 07 - 11 发布

2022 - 07 - 12 实施

临沧老行署糕点厂 发布

前 言

临沧老行署糕点厂生产的麻辣牛干巴是以鲜（冻）牛肉为主要原料，经过挑选、分割、修整、清洗，配以食盐、花椒（添加或不添加）、辣椒（添加或不添加）等辅料，再经腌制、油炸、敲松、分丝，冷却、杀菌、包装等工序加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，微生物指标参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准于 2019 年 4 月首次发布。2022 年 4 月首次修定。

本标准与 Q/LXS 0001S-2019 相比，主要变化如下：

- 修改了前言和规范性引用文件。
- 修改了理化指标的内容。
- 修改了标志、包装、运输、贮存的内容。
- 增加了污染物限量的要求。

本标准由临沧老行署糕点厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张新菊、郭永兰。

麻辣牛干巴

1 范围

本标准规定了麻辣牛干巴的技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料，经过挑选、分割、修整、清洗，配以食盐、花椒（添加或不添加）、辣椒（添加或不添加）等辅料，再经腌制、油炸、敲松、分丝，冷却、杀菌、包装等工序加工制成的麻辣牛干巴。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 技术要求

3.1 原料及辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。
- 3.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 牛干巴：应符合 DBS 53/018 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄褐色或深褐色，色泽均匀有光泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光线下，观察其形态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
气味	具有本品特有的气味。	
滋味	具有该产品应有的滋味，咸淡适中，无异味。	
形态	呈块状或丝絮状，纤维大小基本均匀，疏松。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

品安全企业标准
5309 S-
： 年 月

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以 NaCl 计），g/100g	7.0	GB 5009.44
水分，g/100g	25.0	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	40.0	GB 5009.5
酸价，（KOH）/（以脂肪计）,mg/g	4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合表 3 规定。

表3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	0.05	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘，μg/kg	5.0	GB 5009.27
其他污染物	应符合GB 2762 的规定。	

3.5 微生物指标和致病菌限量

应符合表 4 规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 CFU/ml	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157: H7，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.36
样品的采样和处理按 GB 4789.1 的规定执行					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

4.2 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.3 抽样方法和数量

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于20 kg，每批产品中随机抽取12 个以上的独立包装，样品量不低于2 Kg，分为两份，一份检验，另一份留样。

4.4 出厂检验

产品出厂时须检验合格，并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目按国家相关规定执行。

4.5 型式检验

正常情况下时，每半年对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理机构提出型式检验要求时。

4.6 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格时即判定该产品合格。微生物指标若有任一项不合格项，则判该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB/T 28050 和国家相关标准的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定。

5.2.2 包装应封口严密、牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，堆放应隔墙离地 20 cm 摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1℃~25℃。需冷链贮藏的产品，应符合产品标示的贮存条件。

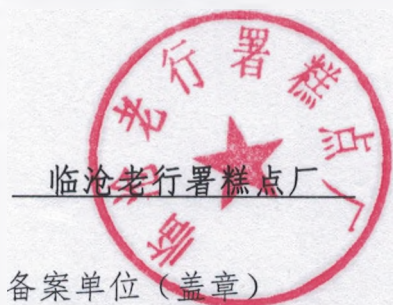
备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



张新菊

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 22 日

2022 年 4 月 22 日