

Q/RJC

瑞丽市金纯食品有限公司企业标准

Q/RJC 0002 S—2023

代替 Q/ RJC 0002 S-2020

熟制牛干巴

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310011 S-2023
备案日期: 2023年 5月 29日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 06 - 02 实施

瑞丽市金纯食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的熟制牛干巴是以鲜牛肉为主要原料，添加或不添加香辛料、白酒、酱油、食用植物油、味精、白砂糖、食用盐为辅料，经选料、修整、分割、配料、腌料、烘烤或油炸、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/RJC 0002 S-2020。

本标准由瑞丽市金纯食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李泽清。

品安全

5331

熟制牛干巴

1 范围

本标准规定了熟制牛干巴的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜牛肉为主要原料，添加或不添加香辛料、白酒、酱油、食用植物油、味精、白砂糖、食用盐为辅料，经选料、修整、分割、配料、腌料、烘烤或油炸、冷却、包装等工艺制成的熟制牛干巴。

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 产品分类

3.1 根据添加的辅料比例不同分为：火烧干巴、香脆干巴。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 白酒：应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

企业标

S-

羊

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	火烧干巴	脆香干巴	
色 泽	呈红褐色, 色泽均匀, 稍有光泽	呈黑褐色, 色泽均匀	取适量样品, 置于清洁白瓷盘中, 于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	香味浓郁, 气味纯正, 无异味	具有该产品特有的香气, 无异味	
形 态	呈絮装、条状、片状、表面带有细绒毛或香辛料	呈条状(片、块、粒装), 表面可带有芝麻或香辛料	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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
	火烧干巴	香脆干巴	
水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤	7.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	3.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25
脂肪, g/100g	≤	15.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≤	40.0	GB 5009.5

4.4 污染物限量

应符合表3的规定, 其中铅限量严于食品安全国家标准, 其余指标根据产品实际制定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.24
		GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌指标应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物指标应符合 GB 2726 的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽检

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个最小包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- a) 停产半年以上重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5.6 标志

5.6.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

5.6.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.7 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规求。封口严密，包装牢固。

5.8 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.9 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。

四、本单位于 2023 年 5 月 3 日至 2023 年 5 月 10 日在 瑞丽市金纯食品有限公司的微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

2023年 5月/0 日

李亚楠

备案单位主要负责人(签字)

2023年 5月/0 日