

# Q/CJW

## 沧源佤族自治县金旺食品厂企业标准

Q/CJW 0001 S—2023

代替 Q/CJW 0001 S-2020

### 火烧牛干巴

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090025S- 2023  
备案日期: 2023年 7月 31日

2023 - 07 - 31 发布

2023 - 08 - 02 实施

沧源佤族自治县金旺食品厂 发布

## 前 言

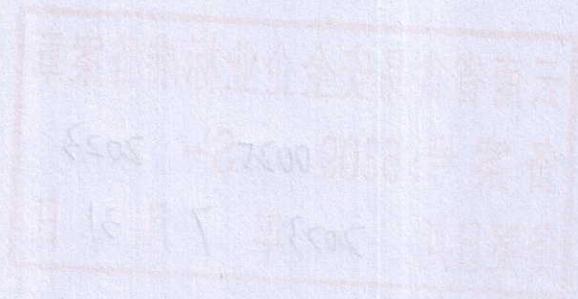
我厂生产的火烧牛干巴是以新鲜牛肉为主要原料，经修割、配料、腌制、熏烤、冷却、包装制成的食品。根据国家相关法律法规制定本标准，作为组织生产、产品检测、贸易仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》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/CJW 0001 S-2020《火烧牛干巴》。

本标准由沧源佤族自治县金旺食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汤良宏



# 火烧牛干巴

## 1 范围

本标准规定了火烧牛干巴的技术要求，检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜牛肉为主要原料，经修割、配料、腌制、熏烤、冷却、包装制成的火烧牛干巴。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用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 原辅料要求

3.1.1 鲜牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
形 态	呈块状、片状、条状，表面可带有细绒毛或香辛料	取100g样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽基本一致、均匀	
滋味与气味	具有该品种特有的香气、香味纯正，无其他不良气味	
杂 质	无肉眼可见杂质。	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合国家相关标准及有关规定。

### 3.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

品安全企业  
5309 S  
年

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铅(以pb计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
苯并(a)芘, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, Ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

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,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 肉制品的规定。

### 3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12694的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一原料,同班次生产的、包装完好的、同品种同规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样数量为20kg，每批次抽样样品数量为4kg，（少于4个包装，分成2份）其中1份供检验，1份作留样。

#### 4.3 出厂检验

每批产品须经本厂检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验的要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

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

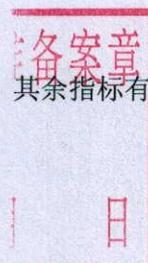
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生、严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻拿、轻放、轻装防止重压。

#### 5.4 贮存

贮存产品的仓库应保持清洁、卫生、干燥、通风，离地、离墙 20cm 摆放、不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，仓库内产品，按不同品种等级分堆码整齐。



## 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 7 月 17 日至 2023 年 7 月 21 日在 本厂微信公众号 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 7 月 24 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 24 日