

# Q/JFN

## 云南金福牛食品有限公司企业标准

Q/JFN 0006 S—2020

### 熟肉干制品（手撕牛肉）

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010015 S- 2020

备案日期: 2020 年 02 月 26 日

2020-01-24 发布

2020-02-26 实施

云南金福牛食品有限公司 发布

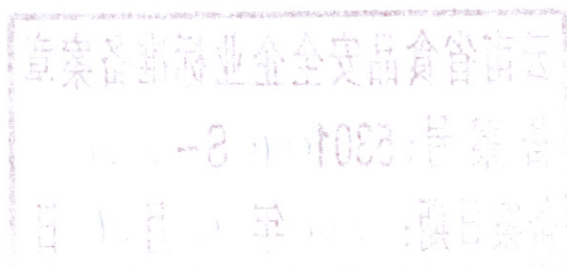
## 前 言

我公司生产的熟肉干制品（手撕牛肉）是以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加食盐、糖、味精、香辛料等辅料，经挑选、分割、清洗、腌制、煮熟、切片、炒制、烘烤、卤制、分切、包装等工艺加工制成。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 2762-2017《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》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南金福牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李泽洪。



## 熟肉干制品（手撕牛肉）

### 1 范围

本标准规定了熟肉干制品（手撕牛肉）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（冻）牛肉为主要原料，添加食盐、糖、味精、香辛料等辅料，经挑选、分割、清洗、腌制、煮熟、切片、炒制、烘烤、卤制、分切、包装等工艺加工制成的熟肉干制品（手撕牛肉）。

### 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 按所使用的配料的不同分为：香辣味、五香味。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 鲜（冻）分割牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

#### 4.2 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   | 具有本产品特有的色泽，色泽均匀。  | 取 50g 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 | 具有本产品特有的滋味，无其他异味。 |                                  |
| 形 态   | 肉质呈小块状或片状。        |                                  |
| 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 |            |
|-----------------------------------|-----|------|------------|
| 水分, g/100g                        | ≤   | 45   | GB 5009.3  |
| 蛋白质, g/100g                       | ≥   | 25   | GB 5009.5  |
| 脂肪, g/100g                        | ≤   | 12   | GB 5009.6  |
| 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）， mg/kg | ≤   | 30   | GB 5009.33 |

#### 4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

|                |   |     |            |
|----------------|---|-----|------------|
| 总砷(As计), mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.11 |
|----------------|---|-----|------------|

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟肉制品的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样, 抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为4kg(不少于4个包装), 样品分成2份, 1份用于检验, 1份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经检验合格, 并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 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定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 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》。

备案单位（盖章）



2020年2月18日

李泽洪

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月18日