

Q/XTX

香格里拉市圣域天香牦牛产业开发有限公司企业标准

Q/XTX 0001S-2020

代替 Q/XTX 0001S-2017

牦牛肉干巴

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53340005 S-2020
备案日期: 2020年 4月 25日

2020-04-15 发布

2020-04-25 实施

香格里拉市圣域天香牦牛产业开发有限公司
发布

前 言

我公司生产的牦牛肉干巴是以鲜（冻）牦牛肉为主要原料，经选料、清洗、修割、腌制、风干、煮卤、分切（或不分切）、火烤（或炸制、烘烤）、调味、冷却、灭菌、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2016 《食品安全国家标准 食品添加剂》、GB 2761-2016 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16565-2003 《油炸小食品卫生标准》制定，其中理化指标铅的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/XTX 0001 S-2017 《牦牛肉干巴》。

本标准由香格里拉市圣域天香牦牛产业开发有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄文成、罗春华、徐正刚。

牦牛肉干巴

1 范围

本标准规定了牦牛肉干巴产品的分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于我公司生产的牦牛肉干巴是以鲜（冻）牦牛肉为主要原料，经选料、清洗、修割、腌制、风干、煮卤、分切（或不分切）、火烤（或炸制、烘烤）、调味、冷却、灭菌、包装等工艺制成的熟肉制品。

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 根据产品加工工艺分类：牦牛肉火烧干巴、油炸牦牛肉干巴、烘烤牦牛肉干巴。

3.2 根据产品使用的配料不同分为：原味、五香味、香辣味、麻辣味等。

4 技术要求

4.1 原料辅料要求

4.1.1 鲜（冻）牦牛肉：应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 白糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其它原辅料：应符合食品安全标准及有关规定，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。

安全企业标准

334 S-

年 月

表1 感官要求

项 目	要 求			试 验 方 法
	牦牛肉火烧干巴	油炸牦牛肉干巴	烘烤牦牛肉干巴	
组织及形态	呈条、块状，表面可带有肉绒和调味料颗粒。	呈片、条、丝、块状，可见调味料颗粒。	呈条、块状，表面可带有细微肉绒毛和调味料颗粒。	取适量样品，置于洁净透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽基本一致。	暗红色或褐色、棕黄色，色泽基本一致。	呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽基本一致。	
滋味和气味	具有该产品特有的风味，香味纯正。	具有该产品特有的风味，味鲜美、醇厚，麻辣适中，香味纯正。	具有该产品特有的风味，味鲜美、醇厚，甜咸适中，香味纯正。	
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			试 验 方 法
	牦牛肉火烧干巴	油炸牦牛肉干巴	烘烤牦牛肉干巴	
水分, g/100g $\leq$	30	—	38	GB 5009.3
蛋白质, % $\geq$	34	23	30	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	—	3	—	按 GB/T 5009.56 提取 按 GB/T 5009.37 测定
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	—	0.25	—	
羰基价 (以脂肪计), meq/kg $\leq$	—	20	—	
氯化钠 g/100g $\leq$	10			GB/T 12457
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5			GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4			GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1			GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.05			GB 5009.17
N-二甲基硝胺, $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	3.0			GB/T 5009.26
苯并(a)芘, $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	5.0			GB/T 5009.27
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	1.0			GB 5009.123
亚硝酸盐	按 GB 2760 熟肉制品的规定执行			GB 5009.33

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b CFU/g ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 发酵肉制品类除外。					

4.5 净含量

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

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟肉制品的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 19303的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一批原料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，样品数总量为4kg（不少于8个包装），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经公司质检部门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、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式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：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 更换设备或停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

案章

日

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标不合格时，判定该产品不合格。其余指标如有不合格时，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复查，以复查结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 10344、GB28050 的规定；

6.1.2 包装储运图标志应符合 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输过程应避免日晒、雨淋及受潮，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，运输工具应保持清洁、干净、无污染。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品存放应离地离墙，分类堆放。

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》。

备案单位（盖章）

2020年4月13日



黄文斌

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月13日