

Q/CWX

临沧佧乡实业有限公司沧源佧乡系列食品开发分公司企业标准

Q/CWX 0001 S—2020

代替 Q/CWX 0001 S-2017

香酥牛干巴

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0027 S- 2020

备案日期: 2020年 8 月 27 日

云南省食

备案号

备案日期

2020 - 08 - 31 发布

2020 - 09 - 01 实施

临沧佧乡实业有限公司沧源佧乡系列食品
开发分公司 发布

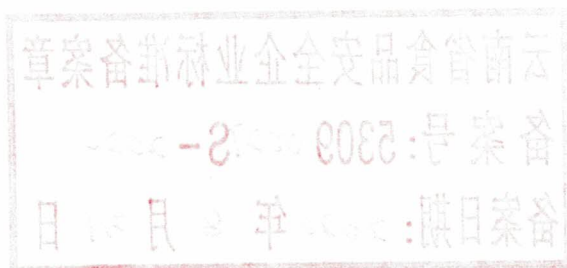
前 言

我公司生产的香酥牛干巴是以新鲜牛肉为主要原料，并以菜籽油、食盐等为辅料，经修割、腌制、烘烤、蒸煮、干燥、油炸制成的食品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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是按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧佧乡实业有限公司沧源佧乡系列食品开发分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汤良宏



香酥牛干巴

1 范围

本标准规定了香酥牛干巴的技术要求，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，并以菜籽油、食盐等为辅料，经修割、腌制、蒸煮、干燥、油炸等工艺制成的香酥牛干巴。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应有是必不可少的，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 菜籽油：符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.2 食盐：符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 味精：符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	深黄色或褐黄色，色泽均匀有光泽。	取适量样品置于无色、透明、洁净的容器中，自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
气 味	可闻及本制品的特有的气味。	
滋 味	香酥适口，具有该品种特有的滋味，无异味。	
形 态	呈块或丝絮状，纤维大小基本均匀，疏松。	
杂 质	无肉眼可见杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

品安全企业标
: 5309 S-
: 年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以氯化钠计），% $\leq$	10.0	GB 5009.44
水份，g/100g $\leq$	20.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）g/100g $\leq$	4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铅（以pb计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，Ug/kg $\leq$	3.0	GB 5009.26
总汞 mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.17
苯并【a】芘 $\leq$	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐残留量	按照GB 2760规定执行	GB 5009.33

3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

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/g	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/g	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0.157: 117/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，按JJF 1070规定检验。

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

同一批原料、同一种生产工艺、同一批投料、同规格的产品为一批。

4.2 抽样

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

4.3 出厂检验：

每批产品须经本公司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，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

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，应进行型式检验。

- a) 主要原料，配方或关键工艺有较大改变时，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) 国家食品安全监管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一项不合格，则判该批产品不合格，其余指标如有不合格项时，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、GB 28050 的规定。

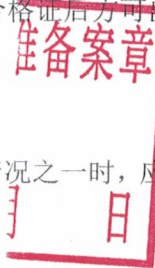
5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

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

运输工具应有防尘、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、严禁受热和太阳暴晒。本产品离地、离墙 20cm 摆放、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发的物品混贮。

