

Q/LMT

双江老咪涛香酥牛干巴销售店企业标准

Q/LMT 0001 S—2021

代替 Q/LMT 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 0008 S-2021

备案日期: 2021 年 2 月 19 日

云南省
备案章
备案日期

2021 - 03 - 19 发布

2021 - 03 - 22 实施

双江老咪涛香酥牛干巴销售店 发布

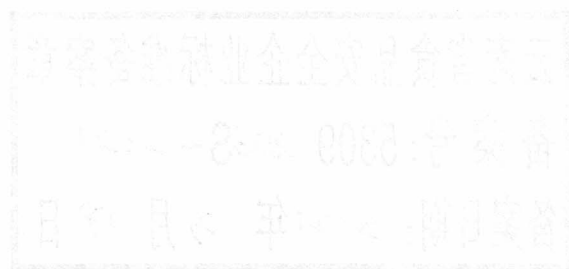
前 言

我厂生产的香酥牛干巴是以新鲜牛肉为主要原料，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。

本标准由双江老咪涛香酥牛干巴销售店提出、起草并解释。

本标准主要起草人：俸云珍。



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、包装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 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。

表2 理化指标

食品安全企业标
证号: 5309 S-
日期: 年 月

项 目	指 标	检验方法
食盐（以氯化钠计），% ≤	10.0	GB 5009.44
水份，% ≤	20.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）g/100g ≤	4.0	按GB 5009.6提取脂肪
过氧化值（以脂肪计） g/100g ≤	7.5	按 GB 5009.37 测定
蛋白质，% ≥	40.0	GB 5009.5

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 ≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
N—二甲基亚硝胺。Ug/kg ≤	3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐残留量	按照GB 2760规定执行	GB 5009.33
总汞 mg/kg ≤	0.05	GB 5009.17

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 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB4789.3中的平板计数法
沙门氏菌/CFU/g ≤	5	0	0	——	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/CFU/g ≤	5	0	0	——	GB4789.30
金黄色葡萄球菌/CFU/g ≤	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
大肠埃希氏菌0.157: 117/CFU/g ≤	5	0	0	——	GB4789.36
样品的采样和处理按GB4789.1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JJF1070规定检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂及使用量应符合 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。

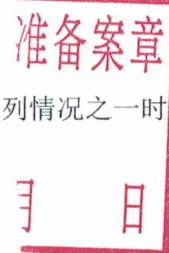
4.3 出厂检验

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，出厂检验项目为：感官要求、净含量、过氧化值、酸价、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，冷藏（温度 2℃—5℃）。
