

Q/SYH

云南凤庆苏亚红清真食品有限公司 企业标准

Q/SYH 0004 S—2121

火烧牛（羊）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: 5309 0006 S-2021
备案日期: 2021年 2月 9 日

2021-02-09 发布

2021-02-10 实施

云南凤庆苏亚红清真食品有限公司

发布

前 言

云南凤庆苏亚红清真食品有限公司生产加工的火烧牛（羊）干巴是以鲜（冻）牛（羊）肉为主要原料，经选料、修整、分切（或不分切），添加食用盐、香辛料等辅料腌制、烤制、冷却、捶制（或不捶制），添加或不添加味精、辣椒、花椒等辅料，包装等工艺制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定、其中铅和苯并（a）芘限量严于国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南凤庆苏亚红清真食品有限公司提出、起草，并解释。

本标准主要起草人：苏亚红、马永强

火烧牛（羊）干巴

1 范围

本标准规定了火烧牛（羊）干巴的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛（羊）肉为主要原料，经选料、修整、分切（或不分切），添加食用盐、香辛料等辅料腌制、烤制、冷却、捶制（或不捶制），添加或不添加味精、辣椒、花椒等辅料，包装等工艺制成的火烧牛（羊）干巴。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜冻牛（羊）：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 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/T 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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	要求	检测方法
色泽	具有相应品种应有的色泽，色泽基本一致，无焦生现象。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应品种应有的香气和滋味，咸淡适口，无异味。	
组织形态	块、条、片、丝、同一品种大小基本均匀，表面可带有香辛料。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤ 25.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.27
其它污染物	按 GB 2762 的规定执行	

3.5 微生物指标

应符合 GB 2726 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 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 中规定的方法测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于 20kg，每批产品中随机抽取 5 个以上的独立包装，样品量不低于 2Kg，分为两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当主要原料、配方、生产设备或关键工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任何一项不合格时，判定为不合格，不得复检，其余指标若有不合格项时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 及 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

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内。堆放时应隔墙离地 10~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1℃ ~ 25℃。

