

Q/LBR

云南龙布瑞农特产品有限公司企业标准

Q/LBR 0001S—2020

云南省
备案号
备案日期

火烧牛干巴

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030013 S-2020
备案日期: 2020 年 01 月 25 日

2019 - 12- 30 发布

2020 - 01- 25 实施

云南龙布瑞农特产品有限公司 发布

前 言

我公司生产的火烧牛干巴是以新鲜牛肉为主要原料，经分割、整形、添加辅料、腌制、烘烤、熟制(或不熟制)、火烧、捶制、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2761-2016《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》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。

本标准起草单位：云南龙布瑞农特产品有限公司。

本标准主要起草人：余晶凤、李富。

品安

530

火烧牛干巴

1 范围

本标准规定了火烧牛干巴的产品分类、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以鲜牛肉为主要原料，经分割、整形、添加辅料、腌制、烘烤、熟制（或不熟制）火烧、捶制、包装等工艺加工制成的火烧牛干巴。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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

根据主要原料及加工工艺不同分为：捶制型火烧干巴、非捶制型火烧干巴。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。

4.1.2 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 牛干巴：应符合 DBS 53/018 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料应符合相应的标准及有关规定。

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
	捶制型火烧干巴	非捶制型火烧干巴	
色泽	浅黄褐色至棕褐色	黄褐色至棕褐色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，咸淡适中，无异味。		
组织状态	形态正常、呈丝状、大小基本均匀。	形态正常、呈条或块状、大小基本均匀。	
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	≤ 25.0	GB 5009.3
食盐(以氯离子计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

4.4 污染物限量

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 的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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 规定的方法进行检验。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本公司检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

5.2 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.3 抽样方法和数量

5.3.1 出厂检验抽样要求

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽样数量不少于10个最小独立包装且总量不少于5.0kg，样品分为2份，其中1份检验，1份作备样。

5.3.2 型式试验抽样要求

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于50kg，抽样数量不少于20个最小独立包装且总量不少于10.0kg，样品分为2份，其中1份检验，1份作备样。

5.4 检验项目

5.4.1 产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。

5.4.2 出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 长期停产后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.6 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房中。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

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 1 月 15 日

余晶凤

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 1 月 15 日