

Q/ZQX

大关县琦鑫农产品生产有限公司企业标准

Q/ ZQX 0002 S-2020

卤牛肉



2020-08-20 发布

2020-08-28 实施

大关县琦鑫农产品生产有限公司

发布

前 言

我公司生产的卤牛肉是以新鲜黄牛肉为原料，添加食用盐、辣椒、花椒、草果、八角、酱油、冰糖、陈皮等辅料，经选料、修整、焯水、配料、煮制、冷却、包装、灭菌等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大关县琦鑫农产品生产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁琪。

食品
号: 53
期:

卤牛肉

1 范围

本标准规定了卤牛肉的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜黄牛肉为原料，添加食用盐、辣椒、花椒、草果、八角、酱油、冰糖、陈皮等辅料，经选料、修整、焯水、配料、煮制、冷却、包装、灭菌等工艺制成的卤牛肉。

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（包含所有修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜黄牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 花椒、草果、八角等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	检验方法
组织形态	形态正常，组织软硬适度，大小、长短、厚薄基本均匀。	取适量样品置于洁净色泽白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该品种应有的色泽，色泽均匀一致。	
滋味及气味	具有该品种固有的卤肉滋味和气味，咸淡适中，无异味。	
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。

安全企
06
年

表2 理化性指标

项 目	指 标	检验方法
水分,g/100g ≤	70	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g ≤	5.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定,严于食品安全国家标准应符合表 3 的指标要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷, (以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2726 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

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规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 酱卤肉制品类的规定。

3.8 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取,抽样基数不少于 20 公斤,样品总重量为 4 公斤(不少于 4 个包装),样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格,并附合格证后方可出厂,出厂检验项目为:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

业标准
S-
月

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行检验：

- a) 当原材料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的检验标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合相应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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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7月29日

备案单位主要负责人（签字）

2020年7月29日