

Q/RKF

瑞丽市孔府食品厂企业标准

Q/RKF 0001 S—2020

火烧干巴

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310612S-2020
备案日期: 2020年07月16日

云南
备案
备案日

2019-12-20 发布

2020-07-16 实施

瑞丽市孔府食品厂

发布

前 言

我公司生产加工的火烧干巴是以鲜（冻）牛肉为主要原料，经分割、整形、添加或不添加辅料、腌制、烘烤、包装等工艺加工制成。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》等有关法律法规的规定，特制订本企业标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、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 2726-2016《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《肉制品生产许可证审查细则（2006版）》的要求及产品实际制定。

本标准由瑞丽市孔府食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：孔祥瑞。

省食品

号：53

期：

火烧干巴

1 范围

本标准规定了火烧干巴的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜（冻）牛肉为主要原料，经分割、整形、添加或不添加辅料、腌制、烘烤、包装等工艺加工而成的火烧干巴。

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 产品分类

根据产品加工方法和添加辅料不同，产品分为：风干牛肉、五香香辣、黑干巴和木锤干巴四种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
组织形态	大小基本一致，表面科带有肉绒和香辛料颗粒。	取适量样品，置于洁净白洁瓷盘中，置于自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

安全企业

31 S

年

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
氯化钠, g/100g	≤	10.0	GB 5009.5

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的规定。

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 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 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中熟肉干制品的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽取基数不少于 20kg, 抽取样品总量为 4kg (不少于 4 个包装), 样品分成两份, 1 份用于检验, 1 份用于备查。

5.3 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、

标准备

月

净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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。

5.5 判定规则

微生物指标若有任何一项不合格，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 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。

6.4 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16日

孔祥瑞

备案单位主要负责人（签字）

2020年7月16日