

Q/THL

云南回龙塔哈莱清真食品有限公司企业标准

Q/THL 0001 S—2022

牛干巴

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5325 0011 S- 2022
备案日期: 2022年 5 月 9 日

2022 - 05 - 09 发布

2022 - 05 - 18 实施

云南回龙塔哈莱清真食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的牛干巴是以鲜（冻）牛肉为原料，添加食盐、味精、白砂糖，经腌制、上挂风干、轻微发酵、分割、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》的规定，特制定本标准，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 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南回龙塔哈莱清真食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马田伟



牛干巴

1 范围

本标准规定了牛干巴的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，添加食盐、味精、白砂糖，经腌制、上挂风干、轻微发酵、分割、包装等工艺加工制成的牛干巴。

2 规范性引用文件

本标准中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 牛肉：应符合 GB2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 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	检验方法
色泽	瘦肉切面呈棕红色。	将样品放入清洁的白色瓷盘内，置于光线明亮处，目视、鼻嗅，将样品熟制后品尝。
外观	产品呈块状、条状和片状，片状产品厚薄、大小基本一致。	
气味和滋味	熟制后具有牛干巴固有的气味和滋味，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。

安全企业标准

25 S-

年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	56	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计) g/100g	≤	10	GB5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB5009.227
三甲胺氮, mg/100g	≤	2.5	GB5009.179

3.4 污染物限量

应符合GB2762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

3.5 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。

3.6 食品添加剂及营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.7 生产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、同一工艺所生产的同一品种、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样品，抽样基数不少于20kg，抽样数量为4kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并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。

4.4 型式检验

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

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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,有任意一项不合格时,可以用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 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

运输工具应清洁无污染,运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存,堆放时应离地离墙,堆放高度以提取方便为准。

备案章

日

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）

2022年5月3日

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月3日



