

Q/FZX

富宁壮乡畜产品加工厂企业标准

Q/FZX 0001 S—2022

代替 Q/ FZX0001 S-2019

油炸牛干巴

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53260016S-2022

备案日期: 2022年05月27日

云南省食品

备案号: 53

备案日期:

2022-05-01 发布

2022-05-20 实施

富宁壮乡畜产品加工厂 发布

前 言

我厂生产的油炸牛肉干是以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加食用植物油、食盐、酿造酱油、白砂糖、味精、白酒、香辛料,经煮制、调配、油炸而成,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,特制定本企业标准,作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照 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》的规定执行,其中铅的指标严于食品安全国家标准,其余指标按照产品实际制定。

本标准代替 Q/FZX0001 S-2019《油炸牛干巴》。

本标准由富宁壮乡畜产品加工厂提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人:陈祖进。

油炸牛干巴

1 范围

本标准规定了油炸牛干巴技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加食用植物油、食盐、酱油、白砂糖、味精、白酒、香辛料，经修割、预煮、切片、配料卤制、油炸制成的油炸牛干巴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T317 白砂糖
- GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2757 食品安全卫生标准 蒸馏酒及配制酒
- GB 2760 食品安全卫生标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水份的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

全企业标
6 S-
年

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1.1 原料肉：原料肉应符合 GB 2707、GB/T 17238 的要求，并是经去皮、骨、肥膘的含少量筋腱、肌膜的瘦肉。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.5 酿造酱油：应符合 GB 2717 的规定。

3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.8 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关文件规定，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
形态	呈片、条、粒状，表面带有香辛料。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	呈棕黄色、褐色或黄褐色，色泽基本均匀。	
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味，咸甜适中。	
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)	≤ 20	GB 5009.3
蛋白质 (g/100g)	≥ 30	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.50	GB 5009.227
氯化物 (以 NaCl 计) (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
亚硝酸盐 (NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 按 GB2760 规定执行	GB 5009.33
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤	3.0	GB 5009.26

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数(CFU/g)	≤ 10000	GB/T 4789.17
大肠菌群(MPN/100g)	≤ 30	
致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7)	按 GB 29921 执行	

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法进行检验

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及相关规定;

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 熟肉制品的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 19303 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取,抽样数量为 4kg,且不得少于 4 个独立包装,分为两份,一份检验,另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司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:感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

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

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时;
- b) 停产半年以上再恢复生产时;

备案章

日

- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有一项不符合本标准规定要求则判该批产品为不合格,其他指标有一项不合格时,可从同批产品加倍抽样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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

包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应洁净、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输;搬运时应轻拿轻放、严禁扔、摔、挤压;在运输过程中应有遮盖物,防止日晒、雨淋受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处,有防潮、防蛀等设施。不得与有毒有害物品混贮,产品应离墙隔地,不得与有害物质混处。

5.5 保质期

产品在本标准规定的包装、运输和贮存条件下,产品保质期为 8 个月。