

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 15680 棕榈油
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 21999 蚝油
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
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
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10348 蒜
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10416 调味料酒
NY/T 956 番茄酱
NY/T 1070 辣椒酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

方便牛肉制品：以熟制牛肉包为主要原料，辅以粉丝包、面饼包、调味粉料包、调味酱料包、脱水蔬菜包、骨汤包中一种或几种组合而成的即食方便牛肉包。

4 产品分类

4.1 熟制牛肉包

以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加番茄酱、豆豉、食用盐、绵白糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、调味料酒、蚝油、生姜、葱、大蒜、小茴香、草果、白胡椒、白芷、月桂叶，添加食品添加剂焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中一种或几种，经选料、配料、煮制、包装等工艺而成的熟制牛肉。

4.2 调味粉料包

以食用盐、味精为主要原料，添加辣椒、花椒、八角、肉桂、白胡椒、小茴香，添加或不添加食品添加剂呈味核苷酸二钠、食品用香精，经包装等工艺制成的粉料包。

4.3 调味酱料包

以食用棕榈油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、洋葱、蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，添加辣椒、食用盐、味精、酿造酱油、花椒、八角、肉桂，添加或不添加食品添加剂食品用香精、山梨酸钾，经选料、配料、炒制、包装等工艺制成的调味酱料包。

4.4 面饼包

以非油炸面饼为原料，经包装等工艺制成的非油炸面饼包。

4.5 粉丝包

以粉丝为原料，经包装等工艺制成的粉丝包。

4.6 脱水蔬菜包

以脱水蔬菜为原料，经包装等工艺制成的脱水蔬菜包。

4.7 骨汤包

以骨汤为原料，经分装、包装等工艺制成的骨汤包。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。

5.1.3 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。

5.1.4 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

5.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

5.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.1.8 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

5.1.9 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

5.1.10 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

5.1.11 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.12 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。

5.1.13 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。

5.1.14 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。

5.1.15 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.16 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

5.1.17 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。

5.1.18 食用棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。

5.1.19 食用牛油：应符合 GB 10146 的规定。

5.1.20 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。

5.1.21 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

5.1.22 葱、小茴香、草果、白芷、肉桂、洋葱、脱水蔬菜、粉丝、面饼、骨汤：应符合相应食品标准有关规定。