

# Q/CFDR

## 赤峰德润食品产业有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准  
备案号: Q150186S 2018 有效期至: 2021 年 5 月 14 日

Q/CFDR 0001S—2018

### 速冻分割牛肉



2018 - 04 - 20 发布

2018 - 04 - 26 实施

赤峰德润食品产业有限公司

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T. 1.1-2009 给出的规则起草。  
本标准由赤峰德润食品产业有限公司提出。  
本标准由赤峰德润食品产业有限公司起草。  
本标准由赤峰德润食品产业有限公司批准。  
本标准主要起草人：邵艳强。

# 速冻分割牛肉

## 1 范围

本标准规定了速冻牛肉的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、实验方法、检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于非疫区健康活牛经屠宰加工、检验检疫合格后，按部位分割或不分割、修整、采用速冻工艺制成的速冻牛肉。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉于肉制品检验

GB/T 5009.44 肉于肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 6008 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

JJF 1070 定量包装产品净含量计量检测规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2015）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

中华人民共和国农业部公告（2002年）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》（网址：<http://www.moa.gov.cn>）

## 3 产品分类

3.1 按部位分割产品：执行 GB/T 17238 的规定

3.2 按成型方式分为：牛肉卷、牛肉方坯、牛肉片。

## 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

活牛应来自非疫区，健康良好，并持有产地兽医检疫合格证明。

#### 4.2 加工要求

应符合GB/T 17238、GB/T 19477的规定。

#### 4.3 速冻要求

使预处理的牛肉迅速通过其最大的结晶区域、当平均温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺。

#### 4.4 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表1的规定。

表1 感官要求（解冻后）

项 目	要 求
色泽	肌肉色泽鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。
粘度	肌肉外表微干，或有风干膜，或外表湿润，不粘手。
组状态织	肌肉结构紧密、有坚实感，肌纤维韧性强；肉片薄厚一致、大小基本均匀，片与片之间无黏连、无硬骨。
气味	具有牛肉的正常气味，无异味。
煮沸后肉汤	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有牛肉汤固有的香味和鲜味，无异味。
肉眼可见异物	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

#### 4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	$\leq 77.0$
挥发性盐基氮，mg/100g	$\leq 15$
产品中心温度	$\leq -18^{\circ}\text{C}$

#### 4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉类的规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

农药最高残留限量应符合GB 2763中动物源食品项下哺乳动物肉类的规定。

#### 4.8 兽药最高残留限量

兽药最高残留限量应符合中华人民共和国〔2012〕第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

#### 4.9 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 5 × 10 <sup>5</sup>
大肠菌群 MPN/100g	≤ 1 × 10 <sup>3</sup>
致病菌 (沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌)	不得检出

#### 4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB/T19477、GB/T17237和GB 12694的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求检验

6.1.1 色泽、粘度、组织状态、气味、肉眼可见异物：任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下采用目测、手触、鼻嗅的方法检验。

6.1.2 煮沸后肉汤：按 GB/T 5009.44 中规定的方法检验。

#### 6.2 理化指标检验

6.2.1 水分：按 GB/T 9695.15 规定的方法检验。

6.2.2 挥发性盐基氮：GB/T 5009.44 规定的方法检验。

6.2.3 产品中心温度：用直径略大于温度计直径的钻头钻至肌肉深层中心，拔出钻头，立即将非汞柱玻璃温度计（或其他温度测量仪）插入肌肉深层，待读数稳定后读取温度计所示温度。

#### 6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

#### 6.4 农药最大残留限量检验

## 6.5 兽药最高残留限量检验

按相应国家标准中的方法检验。

## 6.6 微生物指标检验

6.6.1 菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌：按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

6.6.2 致泻大肠埃希氏菌：按 GB/T 4789.6 规定的方法检验

## 6.7 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以一班次生产的、同一品种的产品为一批。

### 7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法，每批产品抽取样品 2KG（不少于 4 个包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于 2 次形式检验，出现下列情形之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时；

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项

### 7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批次产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批次产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并注“速冻”、“生制”字样。

8.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的收发货标志和包装储运图示应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定，外包装箱还需标注“-18℃以下贮存”字样。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

### 8.3 运输

按GB/T 20799的规定执行。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应在-18℃以下的条件下贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

8.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫有 100mm 以上的材料。

### 8.5 保质期

产品冷冻条件下，保质期不少于12个月。