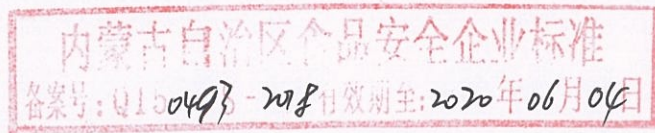


Q/TZJK

土默特左旗静恺食品有限公司企业标准



Q/TZJK 0003S—2018

代替 Q/ TZJK 0003S-2017

速冻调理牛、羊肉制品



2018 - 10 - 22 发布

2018 - 10 - 29 实施

土默特左旗静恺食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/TZJK 0003S-2017《速冻调理牛肉制品》，本标准与Q/TZJK 0003S-2017相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“速冻调理牛、羊肉制品”。
- 删除了“理化指标”、“农药最大残留限量”、“兽药最高残留限量”。
- 修改了“微生物指标”。

本标准由土默特左旗静恺食品有限公司提出。

本标准由土默特左旗静恺食品有限公司起草。

本标准由土默特左旗静恺食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王金平。

速冻调理牛、羊肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理牛、羊肉制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉或羊肉为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、五香粉、鸡精调味料、姜粉、花椒、黑胡椒粉、月桂叶、松肉粉、小麦粉、食用植物油、白兰地、鸡肉粉、复合调味料、牛肉粉调味料、鸡蛋、香油、酱油、酵母抽提物、葱、姜、蒜、大豆蛋白粉、食用葡萄糖粉中几种，添加食品添加剂碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乙基麦芽酚、辣椒红中几种，经分割、修整、切制、调味、滚揉、腌制、加热或不加热、速冻、冷冻等工艺制成的需烹饪熟制后食用的非即食调理肉制品。

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 1355 小麦粉

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 11856 白兰地

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23530 酵母抽提物
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/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
SB/T 10513 牛肉粉调味料
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉：应符合 GB 2707 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 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 黑胡椒粉：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.8 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.9 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.10 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 白兰地：应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.12 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.13 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.14 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.16 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.17 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.18 食用葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.19 蒜、五香粉、松肉粉、复合调味料、鸡肉粉、香油、葱：应符合相应食品标准的规定。

3.2 速冻要求

使预处理的产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺。

3.3 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	具有该产品添加辅料后应有的色泽。
滋味、气 味	具有该产品应有的滋气味，烹调后具有牛、羊肉和调味料混合熟制后正常的滋味、气味，无异味。
组织状态	肉质组织正常，形态完整，无正常视力可见外来异物。

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	---
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乙基麦芽酚、辣椒红的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.2、GB 25566、GB 25557、GB 1886.4、GB 1886.28、GB 7657、GB 1886.208、GB 1886.34的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

色泽、滋味、气味、组织状态：任取适量样品置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察组织形态、色泽，按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后嗅闻和品尝，检查其气味、滋味。

6.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 沙门氏菌检验：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.2 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标注非即食等提示信息以及烹调方法等内容。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密，无有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

按GB 20799的规定执行。

7.4 贮存

7.4.1 产品应在-18℃以下条件贮存，冷库温度一昼夜升降幅度不得超过 1℃。

7.4.2 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。

7.4.3 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。
