

Q/NGDM

内蒙古嘎达梅林食品科技有限公司企业标准

Q/NGDM 0001S—2018



风味牛肉



2018-07-06 发布

2018-07-15 实施

内蒙古嘎达梅林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草

本标准由内蒙古嘎达梅林食品科技有限公司提出

本标准由内蒙古嘎达梅林食品科技有限公司起草

本标准由内蒙古嘎达梅林食品科技有限公司批准

本标准主要起草人：王庆茹

风味牛肉

1 范围

本标准规定了风味牛肉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以牛肉干为主要原料,添加大豆蛋白、白砂糖、食用盐、植物油、辣椒粉、芝麻、孜然、经过修割、腌制、烤制、杀菌、包装等工艺制成即食的风味牛肉。

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 包装储运图示标准
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB4789.1 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 总则
- GB4789.2 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 菌落总数测定
- GB4789.3 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6388 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 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养成分通则
- 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)
- 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第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》(网址:
<http://www.aqsip.gov.cn>)

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 牛肉干:应符合 GB 2726 的规定;

Q/NGDM 0001S—2018

- 3.1.2 大豆蛋白制品应符合 GB/T 22493 的规定；
 - 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定；
 - 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定；
 - 3.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定；
 - 3.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定；
 - 3.1.7 芝麻应符合 GB/T 11701 的规定；
 - 3.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.2 感官要求
- 感官要求按表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽基本一致。
滋味及气味	具有该品种特有的香味（麻辣、五香等味），味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁。
组织及形态	呈块状，同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀，允许有少量脂肪析出，表面可带有细微绒毛或香料，无焦块、生块，无肉眼可见外来杂质。

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以 Pb 计） ≤ 0.16 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

3.4 微生物指标

- 3.4.1 致病菌生物限量应符合 GB 29921 的规定。
- 3.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表2 微生物限量

项目	采用方案*及限量			
	n	c	m	M
细菌总数, (CFU/g)	5	2	10^4	10^6
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10^2
*样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.5 净含量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881、GB 19303的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

取适量的样品，平铺在洁净的白色磁盘中，在明亮的自然光线下观察其色泽、形态、杂质，并闻其气味，口尝其滋味。

5.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。

5.3.3 致病菌：按GB 29921中规定的方法检验。

6.7 净含量检测

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料，同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取样品5kg（不少于4个包装），样品分为2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前应需本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具产品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、致病菌。

6.4 型式检验

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

- a) 原料、设备、工艺发生较大变化时；
 - 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目。

6.5 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,可自该批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品;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。

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、GB 28050 的规定。

7.1.2 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存图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定,

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,无破损现象。包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输产品时应避免日晒、雨淋,装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易发热、易腐蚀的物品同库贮存。

7.4.2 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。

7.5 保质期

产品保质期为 9 个月。