备案号：QB64/0379S-2022

Q/ XXMC

银川西夏牧场食品有限公司企业标准

Q/ XXMC 0002S—2022

黄牛足（酱卤制品）

2022－08－08 发布　　2022－08-08 实施

银川西夏牧场食品有限公司　发布

前　　言

本标准的卫生指标是参考GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由银川西夏牧场食品有限公司提出。

本标准由银川西夏牧场食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李化庚。

本标准有效期五年。

黄牛足（酱卤制品）

1 范围

本标准规定了黄牛足（酱卤制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜(冻)牛蹄为主要原料，以香辛调味料、食盐、白砂糖、味精、酱油、食品添加剂等为辅料，经清洗、脱毛、去骨、切块、加水蒸煮、成型、真空包装、杀菌而制成的酱卤制品黄牛足。

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 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 原料要求

3.1.1 牛蹄应符合 GB 2707 标准要求。
3.1.2 食用盐应符合GB/T 5461标准要求。
3.1.3 白砂糖应符合GB/T 317标准要求。
3.1.4 香辛料应符合GB/T 15691标准要求。
3.1.5 味精、酱油、调味品等均应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项　　目	指　　标
外　　观	包装完好，无泄漏，内容物形态基本完整、无霉点、无正常视力可见外来杂质
组织状态	组织紧密，切片性能好，有弹性
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项　　目	指　　标
固形物含量/%	≥85.0
蛋白质/%	≥13.0
脂肪/%	≤12.0
氯化钠/%	≤8.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.4
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0
N-二甲基亚硝铵/（ug/kg）	≤2.5

3.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 2726的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官方法检验。
6.2 固形物含量按 GB/T 10786 规定方法检验。
6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法检验。

6.5 氯化物按 GB 5009.44 规定方法检验。
6.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
6.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.8 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
6.9 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
6.10 N-二甲基亚硝铵按 GB 5009.26 规定方法检验。
6.11 微生物指标按 GB 2726 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装产品（总量不少于 1000g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、固形物、细菌总数、大肠菌群。
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
a）新产品投产时；
b）正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c）产品长期停产后，恢复生产时；
d）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e）监督机构提出进行型式检验要求时。
7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求和有关规定的材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、阴凉、干燥、清洁、卫生的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。