

备案号：QB64/0450S-2022

Q/ XXMC

银川西夏牧场食品有限公司企业标准

Q/ XXMC 0003S—2022

酱卤牛杂制品

2022 - 09 -06 发布

2022 - 09-06 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。

酱卤牛杂制品

1 范围

本标准规定了酱卤牛杂制品的产品分类、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)牛杂(牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、牛足、牛吻香中的一种)为主要原料,以香辛调味料、食盐、白砂糖、味精、酱油、调味品、食品添加剂等为辅料,经清理、分割、腌制、蒸煮(酱卤)、冷却、真空包装、杀菌而制成的酱卤牛杂制品。

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 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 产品分类

根据原料不同,产品可分为以下几类:

- a) 酱卤牛肚;
- b) 酱卤牛蹄筋;
- c) 酱卤牛耳;
- d) 酱卤牛尾;
- e) 酱卤牛舌;
- f) 酱卤牛心;
- j) 酱卤牛肝;
- h) 酱卤牛足;
- i) 酱卤牛吻香。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、牛足、牛吻香应符合 GB 2707 标准要求。
- 4.1.2 食用盐应符合GB/T 5461标准要求。
- 4.1.3 白砂糖应符合GB/T 317标准要求。
- 4.1.4 香辛料应符合GB/T 15691标准要求。
- 4.1.5 味精、酱油、调味品等均应符合有关标准要求。

4.2 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

4.3 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/%	≥70.0
蛋白质/%	≥13.0
脂肪/%	≤20.0
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

4.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 2726的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官方法检验。
- 7.2 固形物含量按 GB/T 10786 规定方法检验。
- 7.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。
- 7.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法检验。
- 7.5 氯化物按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 7.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.7 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.8 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 7.9 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 7.10 N-二甲基亚硝铵按 GB 5009.26 规定方法检验。
- 7.11 微生物指标按 GB 2726 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 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。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 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。
 - 8.2.2 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。
- 8.3 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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 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。

9.4 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。
