

备案号：QB64/0339S-2023

# Q/YBSP

## 宁夏雨柏食品有限公司企业标准

Q/YBSP 0002S—2023

### 速冻熟制牛头、牛蹄肉产品

2023 - 07 - 17 发布

2023 - 07 - 17 实施

宁夏雨柏食品有限公司 发布

## 前 言

本文件的卫生指标参考GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。

本文件是按照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。

本文件由宁夏雨柏食品有限公司提出。

本文件由宁夏雨柏食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马林。

本文件有效期五年。

# 速冻熟制牛头、牛蹄肉产品

## 1 范围

本文件规定了速冻熟制牛头、牛蹄肉产品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以剔骨的牛头、牛蹄肉、调味料、食盐等为主要原料，经清洗、修整、熟制、冷却、真空包装、速冻等工艺制成的在低温冻结条件下贮存、运输的速冻熟制牛头、牛蹄肉产品。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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

根据配料不同，产品分为以下两类：

- a) 速冻熟制牛头肉；
- b) 速冻熟制牛蹄肉。

## 4 技术要求

## 4.1 原料要求

4.1.1 调味料应符合 GB/T 15691 标准要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。

4.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。

4.1.4 剔骨的牛头、牛蹄肉及其他各种辅料应符合食品安全有关标准和规定。

## 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，无破损，呈冻结状
组织形态	溶化后内容物形态基本完整、无霉点，组织致密，有弹性、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有速冻熟制牛头、牛蹄肉产品应有的滋味与气味，咸淡适度，无异味

## 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
水分/%	≤80.0
食盐(以氯化物计)/%	≤15.0
铅(以Pb计)/mg/kg	<0.3
总砷(以As计)/mg/kg	≤0.4
铬(以Cr计)/mg/kg	≤0.9
镉(以Cd计)/mg/kg	≤0.1
N-二甲基亚硝胺/ $\mu$ g/kg	≤2.8

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
致病菌	按 GB 29921 中熟肉制品规定执行			
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行				

## 5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分含量按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 7.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.6 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 7.7 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 7.8 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。
- 7.9 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 7.10 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法检验。
- 7.11 致病菌按 GB 29921 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 2kg（不得少于 10 个最小包装）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 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、水分、菌落总数、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。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 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的包装材料装。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 应使用食品专用冷藏运输车，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

应在-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在上述运输和贮存条件下，产品具体保质期以包装标示为准。

---