

备案号：QB64/0503S-2023

Q/BCZS

石嘴山市碧草洲饮食有限公司企业标准

Q/BCZS 0002S—2023

卤汁蒸牛羊肉系列产品

2023-09-27 发布

2023-09-27 实施

石嘴山市碧草洲饮食有限公司

发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7098-2015《食品安全国家标准罐头食品》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。

本文件由石嘴山市碧草洲饮食有限公司提出。

本文件由石嘴山市碧草洲饮食有限公司负责起草。

本文件主要起草人：刘明。

本文件有效期五年。

卤汁蒸牛羊肉系列产品

1 范围

本文件规定了卤汁蒸牛羊肉系列产品的技术要求、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。

本文件适用于以鲜（冻）羊肉或牛肉为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛调味料、调味品等辅料，经选料、清洗、配料、腌制、熬汤蒸煮、沥汤、分割、抽真空包装、杀菌、清理、包装等工艺制成的卤汁蒸牛羊肉系列产品。

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
 - 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 5009.123 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
 - 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
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）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 鲜（冻）羊肉和牛肉应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.3 香辛调味料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.5 其他辅料应该符合相关标准的要求。

3.2 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，袋内为负压，内容物形态完整，无霉点，无正常视力可见外来杂质
色 泽	具有本品种产品应有的色泽，色泽正常
组织形态	具有本品种产品应有的组织形态，组织紧密，有弹性
滋味气味	具有本品种产品应有的滋味与气味，咸淡适中，无异味

3.3 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
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

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.6 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.7 微生物指标按 GB 4789.26 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取不少于8个最小包装样品（总量不少于1kg）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 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、商业无菌。

7.2.2 型式检验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复检，以复检结果为准。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 内包装采用符合食品安全要求的耐蒸煮包装材料袋或铝箔袋包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号。

8.2.2 外包装用双瓦楞纸箱装，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混运。

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

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，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，离墙壁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。