



412586S-2017



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0001S-2017

风干牛肉

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王风勤、杨永腾、韩明山、刘雪梅。

H N

Q B

风干牛肉

1 范围

本标准规定了风干牛肉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒）、酿造酱油、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、牛肉香精、山梨酸钾、亚硝酸钠为辅料，经修割、切块（片、条、丁）、腌制、风干、烘烤或烧烤、真空包装、灭菌工艺制成的。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 香辛料粉（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.6 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽均匀一致	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其包装、色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有该品种特有的香味，味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁，无异味	
组织状态	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辛料	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	烘烤风干牛肉	烧烤风干牛肉	
水分, g/100g	≤	50.0	GB 5009.3

脂肪, g/100g	≤	8.5	10.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	35.0	40.0	GB 5009.5
*总砷, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
^a 苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
亚硝酸钠, g/kg	≤	0.03		GB 5009.33

注: *为严于国家标准的指标。a 苯并(a)芘指标仅限于烧烤风干牛肉。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	N	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	--	GB 4789.36

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留应符合国家有关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风干牛肉是以鲜、冻牛肉为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒）、酿造酱油、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、牛肉香精、山梨酸钾、亚硝酸钠为辅料，经修割、切块（片、条、丁）、腌制、风干、烘烤或烧烤、真空包装、灭菌工艺制成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了风干牛肉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中砷的指标严于国家标准 GB 2762。

南阳科尔沁肉制品有限公司

2017年09月04日

QHNB