



412700S-2017



博爱县闪记丸子食品厂企业标准

Q/BSW 0001S-2017

牛肉淀粉丸(条、块)

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

博爱县闪记丸子食品厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县闪记丸子食品厂提出并起草

本标准主要起草人：闪高良 阎小红。

H N

Q B

牛肉淀粉丸（条、块）

本标准规定了牛肉淀粉丸（条、块）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、牛肉为主要原料，牛肉经清洗、绞碎或切条，加入红薯淀粉、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料，用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油）、冷却、包装加工而成的。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食用红薯淀粉应符合 DB43/T473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	丸或条或块状	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物。
色 泽	金黄色	
气、滋味	具有牛肉的气味和滋味，五香味、无异味	
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	
	一级	优级	特级	条、块		
蛋白质, g/100g	≥	3.0	5.0	10.0	10.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	10.0			GB 5009.3	
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	5.0			GB 5009.44	
酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g	≤	3.0			GB 5009.229	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.11	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15	
汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17	
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123	
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20			GB 5009.230	

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指应符合表3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)	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.3			GB 4789.3
霉菌(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15
酵母(CFU/g)	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

污染物限量应符合GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定，食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

牛肉淀粉丸（条、块）以红薯淀粉、牛肉为主要原料，牛肉经清洗、绞碎或切条，加入红薯淀粉、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、姜（清洗、粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料，用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油）、冷却、包装加工而成。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GB 16565《油炸小食品卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

博爱县闪记丸子食品厂

2017年10月19日