



411353S-2017



河南省平顶山市迪可（集团）食品有限公司企业标准

Q/HPDS 0002S-2017

五香牛杂

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

河南省平顶山市迪可（集团）食品有限公司 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。

本标准由河南省平顶山市迪可（集团）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自豪、刘献华、李增涛。

H N

Q B

五香牛杂

1 范围

本标准规定了五香牛杂的分类、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、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、酱油、芝麻油、黄豆酱、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、辣椒、高良姜、山奈、砂仁、橘皮、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、复配防腐剂（乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯），腌制，蒸煮，待煮至温度100度，时间达80分钟后加红曲红、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、牛肉粉调味料，冷却，真空包装、高温灭菌加工而成的五香牛杂。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 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 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.7 桂皮、丁香、高良姜、山奈、砂仁、橘皮、符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 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	
性 状	块状、条状	取200g倒于洁净的小白瓷盘中,置于明亮处用肉眼观察包装、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味。	
色 泽	五香牛肚		肉色正常,具有该产品特有的色泽
	五香牛蹄筋		呈金黄色
	五香牛耳		呈金黄色
	五香牛尾		呈粉红色
	五香牛心		呈粉红色
	五香牛舌		呈粉红色
	五香牛肝		呈深红色
	五香黄牛足		呈金黄色
五香牛吻香	呈粉红色		
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味,无异味		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质		

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
总固形物, g/100g	\geq 80.0	QB 1007
食用盐(以NaCl计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	\geq 18	GB 5009.5
脂肪, g/100g	\leq 20	GB 5009.6
酸价(以脂肪计), (KOH)/mg/g	\leq 2.5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq 0.2	GB 5009.227
*总砷(以As计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.12
锌(以Zn计), mg/kg	\leq 100	GB 5009.14
镉(以Cd计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15

汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.121
注: *该项指标严于国家标准; 相同防腐剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1.			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求; 按GB 4789.26规定的方法进行测定。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 8950的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂用量应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物指标应符合GB 2762的规定; 兽药残留应符合国家相关规定。

编制说明

五香牛杂是以鲜、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、酱油、芝麻油、黄豆酱、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、辣椒、高良姜、山奈、砂仁、橘皮、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、复配防腐剂（乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯），腌制，蒸煮，待煮至温度100度，时间达80分钟后加红曲红、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、牛肉粉调味料，冷却，真空包装、高温灭菌加工而成。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于国家标准GB 2762的规定。

河南省平顶山市迪可（集团）食品有限公司

2017年05月24日