



412320S-2017



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0013S-2017

---

# 酱卤牛杂制品（牛舌、牛肚、 牛心、牛肠）

2017-09-28 发布

2017-09-28 实施

---

河南省金牛足食品有限公司 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。

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王心玲。

H N

Q B

# 酱卤牛杂制品（牛舌、牛肚、牛心、牛肠）

## 1 范围

本标准规定了酱卤牛杂制品（牛舌、牛肚、牛心、牛肠）的要求、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、冻牛舌、牛肚、牛心、牛肠中的一种或多种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠（味精）、酱油、经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛杂（牛舌、牛肚、牛心、牛肠）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定
- 2.1.4 桂皮、丁香应符合《中华人们共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（99%味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.12 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	检测方法
性 状	块状、条状	取 200g 的倒于洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用眼观察包装、色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	肉色正常，呈该产品特有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻、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	检测方法
总固形物, g/100g $\geq$	80	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	4.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.05	GB 5009.17
锌 (以 Zn 计), mg/kg $\leq$	100	GB 5009.14
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
锡 (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	250	GB 5009.16
亚硝酸钠 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg $\leq$	30	GB 5009.33
注: 该 *指标严于国家标准 GB 2762。		

#### 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,检测方法应符合 GB 4789.26 的规定测定。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 的有关规定执行。

#### 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 兽药残留应符合国家相关规定的要求。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、总固形物、食用盐、微生物指标 (商业无菌)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

酱卤牛杂制品（牛舌、牛肚、牛心、牛肠）是以鲜、冻牛舌、牛肚、牛心、牛肠中的一种或多种为原料，经清洗、切块、加入食用盐、白砂糖、花椒、丁香、八角、生姜、桂皮、添加亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠（味精）、酱油、经蒸煮、真空包装、高温灭菌而制成。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 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。

本标准规定了酱卤牛杂制品（牛舌、牛肚、牛心、牛肠）的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金牛足食品有限公司

2017年08月21日