



412875S-2018



博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊企业标准

Q/BXD 0001S-2018

牛肉淀粉丸(条、块)

2018-09-18 发布

2018-09-18 实施

博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊 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。

本标准由博爱县许良镇大新庄保江肉丸加工作坊提出并起草。

本标准主要起草人：李保江。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以甘薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、牛肉、鸡蛋为主要原料，牛肉经清洗、绞碎或切条，加入甘薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、橘皮粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、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、搅拌成型、油炸（牛油、大豆油）、冷却、包装加工而成的牛肉淀粉丸（条、块）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 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 花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、橘皮粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	丸或条或块状	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，

色 泽	金黄色	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
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味，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
总汞(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 微生物限量

微生物限量应符合表3规定

表3 微生物限量

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 兽药残留应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、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。

QB

编制说明

牛肉淀粉丸（条、块）以甘薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、牛肉、鸡蛋为主要原料，牛肉经清洗、绞碎或切条，加入甘薯淀粉、高粱淀粉、小麦粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、橘皮粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、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、搅拌成型、油炸（牛油、大豆油）、冷却、包装加工而成的牛肉淀粉丸（条、块）。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。

博爱县许良镇大新庄保江肉丸作坊