



412714S-2018



河南伊龙轩食品有限公司企业标准

Q/ HYS 0001S-2018

---

# 冷冻调理牛羊肉制品

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

---

河南伊龙轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南伊龙轩食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心、河南伊龙轩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李明辉、海龙。

H N

Q B

# 冷冻调理牛羊肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻调理牛羊肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋为原料，冷冻产品需解冻，经修整、分割（切）或不分割（切）、加入【生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）、酱油、黄酒、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、白芷粉）、橘皮、碳酸氢钠、柠檬酸钠、黄原胶、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆蛋白、乳粉、玉米淀粉中的多种】、滚揉或不滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、包装加工而成的冷冻调理牛羊肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉、羊肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.6 谷氨酰胺转氨酶（TG 酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、白芷粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 木签和竹签采用一次性木签和竹签，应洁净、光滑、不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。
- 2.1.24 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

## 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	固 态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：\*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉、牛排、羊排、牛板筋、羊板筋为原料，冷冻产品需解冻，经修整、分割（切）或不分割（切）、加入【生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌*Streptomycesmobaraensis*）、酱油、黄酒、料酒、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、白芷粉）、橘皮、碳酸氢钠、柠檬酸钠、黄原胶、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆蛋白、乳粉、玉米淀粉中的多种】、滚揉或不滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、包装加工而成的冷冻调理牛羊肉制品。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 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了冷冻调理牛羊肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南伊龙轩食品有限公司

QB