



410409S-2019



博爱县拜师傅牛肉丸总店企业标准

Q/BBN 0001S-2019

牛肉丸

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

博爱县拜师傅牛肉丸总店 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》的要求进行编写。

本标准由博爱县拜师傅牛肉丸总店提出。

本标准起草单位：博爱县拜师傅牛肉丸总店。

本标准主要起草人：拜小军。

H N

Q B

牛肉丸

1 范围

本标准规定了牛肉丸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛肉（经清洗、绞碎）、食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、木薯变性淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、花椒粉、八角粉、小茴香粉、生姜（清洗、粉碎）、鸡蛋、谷氨酸钠、碳酸氢钠为原料，添加生活饮用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈植物起酥油、大豆油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的牛肉丸（牛肉占比 $\geq 30\%$ ）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 小茴香粉、花椒粉、八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 木薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 棕榈植物起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	丸状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色或深黄色	
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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥ 30.0	GB 5009.6
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
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注: *铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告; 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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉（经清洗、绞碎）、食用淀粉（红薯淀粉、木薯淀粉、木薯变性淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用盐、花椒粉、八角粉、小茴香粉、生姜（清洗、粉碎）、鸡蛋、谷氨酸钠、碳酸氢钠为原料，添加生活饮用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈植物起酥油、大豆油中的一种或几种）、冷却、包装加工而成的牛肉丸（牛肉占比 $\geq 30\%$ ）。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了牛肉丸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
博爱县拜师傅牛肉丸总店

Q B