



410884S-2019



镇平县建雄清真食品有限公司企业标准

Q/ZJQS0006S-2019

熟制牛蹄筋

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

镇平县建雄清真食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由镇平县建雄清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李焕。

H N

Q B

熟制牛蹄筋

1 范围

本标准规定了熟制牛蹄筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物检疫、检验合格的牛的蹄筋为原料，经前处理、加入八角、花椒、食用盐熬制后冷却、切片、干燥、包装加工而成的熟制牛蹄筋。可经再加工后食用。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 牛蹄筋应符合GB 2707的要求。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的要求。

2.1.3 八角应符合GB/T 7652的要求。

2.1.4 花椒应符合GB/T 30391的要求。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的要求。

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，片状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色，略显灰黄色	
气味、滋味	具有牛蹄筋熟制干燥后特有的气，滋味，口感韧，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
----	----	------

水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N - 二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注: *总砷指标严于 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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	—	GB 4789.36
a 采样方案应按 GB 4789.1 的规定					

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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。

编制说明

熟制牛蹄筋是以经动物检疫、检验合格的牛的蹄筋为原料，经前处理、加入八角、花椒、食用盐熬制后冷却、切片、干燥、包装加工而成的熟制牛蹄筋。可经再加工后食用。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了熟制牛蹄筋片的要求、检验方法、检验规则等。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

镇平县建雄清真食品有限公司