

备案号：224769S-2018

有效期至：2022 年 01 月 30 日

# Q/JCHY

## 吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司 企 业 标 准

Q/JCHY0026S-2018

### 速冻风干调理牛肉制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JCHY0026S-2018
备案号	224769S-2018
有效期限	2019 年 01 月 31 日至 2022 年 01 月 30 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

Q/THTT0012S-2018

2018-10-25 发布

2018-10-25 实施

吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司 发布

# 速冻风干调理牛肉制品

## 1 范围

本标准适用于以清真方式屠宰的牛肉为原料，添加食用盐、酿造酱油、食品用香精、谷氨酸钠（味精）、香辛料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠），经选料、解冻（或不解冻）、修整、分切、滚揉、腌制（或不腌制）、挂肉（或不挂肉）、风干、二次分切、包装、速冻等工艺加工制成的预制肉制品中的调理肉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886. 28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数确定
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009. 19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009. 26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物含量测定
GB 5009. 121	食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009. 162	动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
GB 5009. 228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5461	食用盐

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8863	速冻食品技术规程
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 9960	鲜、冻四分体牛肉
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB 18186	酿造酱油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 2073	调理肉制品加工技术规范
SB/T10379	速冻调制食品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《食品标识管理规定》	

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定，并应经检验检疫部门检验合格，并附有合格标记方可使用。
- 3.1.2 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.10 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。

#### 3.2 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
色泽	褐色、棕褐色或浅黑色，颜色均匀一致，有光泽	取试样置于白色瓷盘中，在自然光线目测色泽、形态杂质，用嗅觉鉴别香气
组织形态	呈块状或条状或片状，大小基本均匀	
滋、气味	无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 60	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 30	GB 5009.228

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采 样 方 案* 及 限 量	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000000	GB 4789.2
致病菌指标	采样方案*及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)	
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	1/1000 10000	GB 4789.10 平板计数法
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大允许超过m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值

\*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

### 3.5 农药残留限量

应符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量

项 目	限 量	检 验 方 法
六六六 (脂肪含量10%及以上), mg/kg	≤ 1.0 (以脂肪计)	GB/T 5009.19
滴滴涕 (脂肪含量10%及以上), mg/kg	≤ 2.0 (以脂肪计)	GB/T 5009.162

### 3.6 食品添加剂的使用

应符合表 6 的规定。

表6 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量g/kg	残留量	检验方法
脱氢乙酸钠	防腐剂	0.5	---	GB 5009.121
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要量	---	---
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要量	---	---

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第75号令（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8863、GB 12694的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官、挥发性盐基氮、净含量。

##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验。

遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

按表7抽取样本，1/3样本进行封存保留备查。

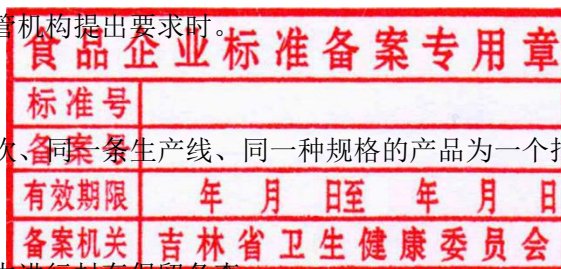


表7 抽取样本

批量范围（箱）	样本数量（箱）
≤1200	5
1201~2500	8
≥2500	13

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、食品添加剂、农药残留一次检验不合格，则为不合格，不得复检。

## 7 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：速冻风干调理牛肉制品

配料表：牛肉、食用盐、酿造酱油、食品用香精、谷氨酸钠（味精）、香辛料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）。

净含量/规格：计量销售。

生产者的名称：德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司。

地址：吉林省长春市德惠市惠发办事处松柏乡毛家村十九区9栋1-3层

电话：0431-87951245。

生产日期：见包装袋封口处。

保质期：12个月。

贮存条件：-18℃以下冷冻贮存

食品生产许可证号：

产品标准代号：Q/JCHY0026S-2018

### 7.2 营养成分表

应符合表8的规定。

表8 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	870 千焦	10%
蛋白质	42.9 克	72%
脂肪	1.7 克	3%
碳水化合物	4.6 克	2%
钠	658 毫克	33%

## 8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 4806.7的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 6388、GB/T 191的规定。

## 9 运输

工具必须符合卫生要求，运输时不得与有毒有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中车辆温度应<-15℃，同时防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

## 10 贮存

产品应贮存在-18℃以下的冷冻库房中；产品不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。包装箱应置于高于10cm的托盘上。

## 11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期：-18℃以下冷冻保存12个月。

