

备案号：222260S-2018

有效期至：2022年03月31日

Q/PHRD

磐石市亨瑞德食品有限公司企业标准

Q/PHRD0001S-2018

牛板筋

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/PHRD0001S-2018
备案号	222260S-2018
有效期限	2019年04月01日至2022年03月31日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-28 发布

2018-12-28 实施

磐石市亨瑞德食品有限公司 发布

牛板筋

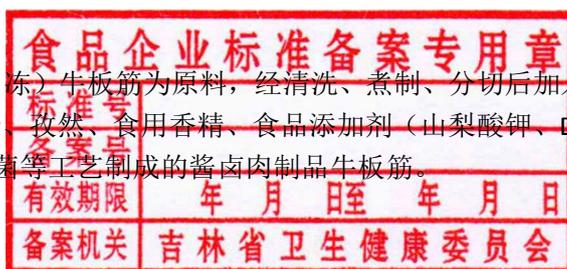
1 范围

本标准适用于以鲜（冻）牛板筋为原料，经清洗、煮制、分切后加入辣椒粉、食用盐、白砂糖、芝麻、色拉油、大蒜、味精、孜然、食用香精、食品添加剂（山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠），经拌制、包装、杀菌等工艺制成的酱卤肉制品牛板筋。

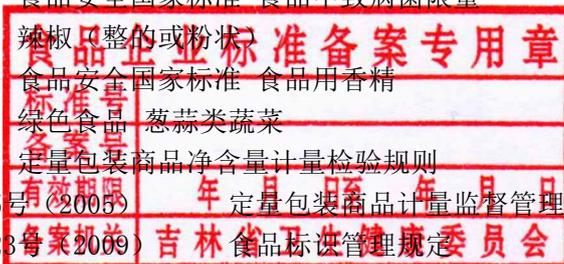
2 规范性引用文件

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/T 317	白砂糖
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.10	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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希菌 0157:H7/NM 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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-二甲基亚硝胺的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定



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多组分残留量的和拟除虫菊酯农药多组分残留测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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/T 30382	辣椒(整的或粉状)
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定



3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 牛板筋应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.7 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.10 孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	淡黄色至红褐色。	取适量置于白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、组织形态，用嗅觉鉴别其气味，用口尝品其滋味。
组织形态	搅拌相对均匀，具有产品特有的形态（片、丝、条等）。	
滋、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	
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	≤	75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	12.0	GB 5009.5

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	指 标	检验方法	
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	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤	3.0	GB 5009.26
六六六 脂肪含量10%以下 (以原样计), mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 脂肪含量10%以下 (以原样计), mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.162

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 (若非指定, 均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希菌0157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36

注: 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;
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行, 大肠埃希菌0157:H7仅适用于牛肉制品。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	≤0.075g/kg	≤0.075g/kg	GB 5009.28
呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	—	—
食用香精	香精	按生产需要适量使用	—	—
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（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 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

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。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、蛋白质。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半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

每组批按随机抽样法随机抽取 12 袋，一半用于感官指标、净含量、理化指标、微生物限量检验，另一半留样备用。

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。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

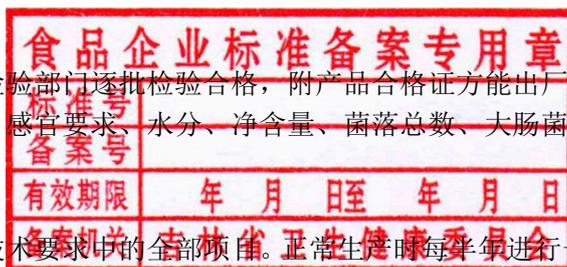
应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：牛板筋

配料表：牛板筋、辣椒粉、食用盐、白砂糖、芝麻、植物油、大蒜、味精、孜然、食用香精、食品添加剂（山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠）

净含量/规格：根据客户需求。



生产者名称：磐石市亨瑞德食品有限公司
 地址：磐石市客运站车库北侧门市
 联系方式：18643259619
 生产日期：见外包装或见喷码
 保质期：常温下 270 天
 贮存条件：避光、勿压、建议冷藏
 食品生产许可证编号：
 产品标准代号：Q/PHRD0001S
 其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

营养成分应符合表 6 的规定。

食品企业标准备案专用章			
表 6 营养成分表			
项 目	标准号	每 100 克 (g)	NRV%
能量	备案号	1078 千焦 (kJ)	13%
蛋白质	有效期限	2018 年 月 日至 年 月 日	56%
脂肪	备案机关	吉林省卫生健康委员会	14%
碳水化合物		12.5 克 (g)	4%

8 包装

包装袋应符合 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。
 外箱及相应的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温下保质期为 270 天。