

备案号：224407S-2018

有效期至：2022 年 01 月 24 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/JCHY0027S-2018

拌牛板筋

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JCHY0027S-2018
备案号	224407S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司 发布

拌牛板筋

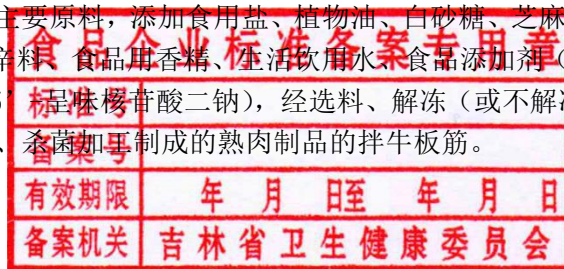
1 范围

本标准适用于以牛板筋为主要原料，添加食用盐、植物油、白砂糖、芝麻、麦芽糖、花生、辣椒粉、孜然、味精、鸡精调味料、香辛料、食品用香精、生活饮用水、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠），经选料、解冻（或不解冻），牛板筋用水清洗、熟制、冷却、分切、拌料、包装、杀菌等制成的熟肉制品的拌牛板筋。

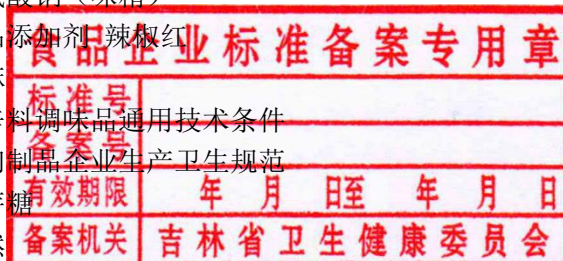
2 规范性引用文件

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/T 1532	花生	
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
GB 1886.208	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚
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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
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氏菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157: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 5009.11	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	食品中氯化物的测定
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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
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/T 8967		谷氨酸钠（味精）
GB 10783	食品添加剂	辣椒红
GB/T 11761		芝麻
GB/T 15691		香辛料调味品通用技术条件
GB 19303		熟肉制品企业生产卫生规范
GB/T 20883		麦芽糖
GB/T 22267		孜然
GB/T 23183		辣椒粉
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
SB/T 10371		鸡精调味料
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 牛板筋应符合 GB/T 2707 的规定，并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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 植物油应符合 GB 2716 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 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.8 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.12 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
 3.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
 3.1.16 辣椒红应符合 GB 10783 的规定。
 3.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
 3.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
 3.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	具有原辅料混合后的黄棕色	取试样置于白色的瓷盘中，
组织形态	呈丝状、片状或块状	在自然光线下目测色泽、形
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，无其它异味	态、杂质，用嗅觉鉴别香气，
杂质	无肉眼可见外来杂质	用口感品尝其滋味

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/T 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 4	GB/T 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

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。

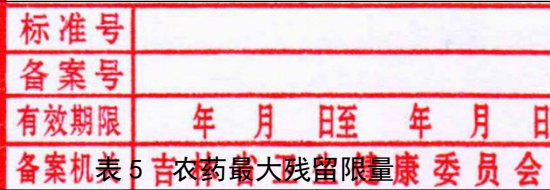
表4 微生物限量

项 目	限 量				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
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25g (ml) 表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌O157: 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。

3.6 农药最大残留限量

应符合表 5 的规定。



项 目	限 量	检验方法
滴滴涕 (脂肪含量10%及以上), mg/kg	≤ 2 (以脂肪计)	GB/T 5009.19
六六六 (脂肪含量10%及以上), mg/kg	≤ 1 (以脂肪计)	GB/T 5009.19

3.7 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
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需求量	---	---
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要量	---	---
辣椒红	着色剂	按生产需要量	---	---
乙基麦芽酚	食品用香料	按生产需要量	---	---

注: 乙基麦芽酚是按照GB 2760中表B.3的规定使用

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 19303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、净含量、菌落总数、大肠菌群。

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。致病菌抽样按GB 4789.1的规定。

批量范围（箱）	标准号 备案号				有效期限	表7 抽取样本		样本数量（箱）
	备案机关		年	月		日至	年	
≤1200	吉林省卫生健康委员会							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。

污染物限量、微生物、致病菌、农药残留、食品添加剂一次检验不合格，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：拌牛板筋

配料表1：牛板筋、芝麻、白砂糖、花生、麦芽糖、植物油、辣椒粉、食用盐、食品用香精、水、食品添加剂（辣椒红、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠）、味精、鸡精调味料、香辛料。

配料表2：牛板筋、芝麻、辣椒粉、孜然、水、食用盐、白砂糖、食品添加剂（辣椒红、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠）、食品用香精、味精、鸡精调味料、香辛料。

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。

地址及联系方式：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；0431-87951245。

生产日期：见标签。

保质期：9个月。

贮存条件：阴凉、干燥、通风处贮存。

食品生产许可证号：

产品标准代号：Q/JCHY0027S

其他需要标示的内容：

7.2.1 营养成分表

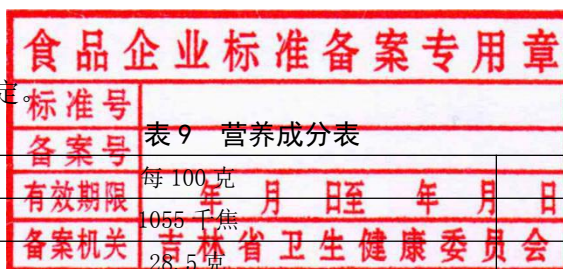
配料表 1 应符合表 8 的规定。

表 8 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1283 千焦	15%
蛋白质	28.6 克	48%
脂肪	14.4 克	24%
碳水化合物	15.5 克	5%
钠	793 毫克	40%

7.2.2 营养成分表

配料表 2 应符合表 9 的规定。



项 目	每 100 克	NRV%
能量	1055 千焦	13%
蛋白质	28.5 克	48%
脂肪	13.4 克	22%
碳水化合物	4.4 克	1%
钠	411 毫克	21%

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。运输中防止挤压、日晒，雨淋，装卸时轻搬、轻放。

10 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；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。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；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：常温下散装 4~5 天，抽真空包装常温 9 个月。