



413099S-2017



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0091S-2017

---

# 风味牦牛肉

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

---

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾玉山。

H N

Q B

# 风味牦牛肉

## 1 范围

本标准规定了风味牦牛肉的要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牦牛肉（人工养殖）、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、高良姜、山奈、白芷、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、芝麻、食用盐、味精、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料,经筛选、清洗、切片、腌制、煮制、放凉、真空包装工艺加工而成的风味牦牛肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 与 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.4 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.5 牦牛肉应符合 SB/T 10399、GB2707 的规定。
- 2.1.6 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.12 月桂叶应符合 GB/T 21725 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.15 大葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.17 芫荽应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.19 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 桂皮、白芷、小茴香、陈皮、高良姜、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	呈块状	随机取样品 1 瓶（袋），置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；嗅其气味，然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈浅红色至深红色	
气 味	具有特有香辣风味	
滋 味	具有特有香辣滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 10	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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。

## 2.4 微生物指标

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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/ g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/ g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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 0157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定；兽药残留限量应符合国家有关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

风味牦牛肉是以牦牛肉（人工养殖）、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、高良姜、山奈、白芷、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、芝麻、食用盐、味精、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料,经筛选、清洗、切片、腌制、煮制、放凉、真空包装工艺加工而成的风味牦牛肉。参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了风味牦牛肉的要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司

Q B