



410417S-2018



河南伊赛牛肉股份有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2018

部位肉整切牛排

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

河南伊赛牛肉股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南伊赛牛肉股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马路石、买银胖、皇甫幼宇、孙森伟、冯金霞。

H N

Q B

部位肉整切牛排

1 范围

本标准规定了部位肉整切牛排的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜冻牛肉为原料，经过切片、包装、冷冻，装箱等工艺制成的非即食部位肉整切牛排。食用前须经烹饪至3分熟、5分熟、7分熟或全熟。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB2707 的规定，进口牛肉应提供出入境检验检疫部门出具的相关合格证明。

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
外观	完整的片状、无断裂	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽和杂质，按产品包装或标签上标明的食用方法进行加热后鼻嗅其气味、口尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。	
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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB5009.228
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.05	GB5009.17
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.15	GB5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB5009.15
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB5009.123

注：*严于食品安全国家标准 GB2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	-	GB4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB4789.30

注：a：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB/T20940 和 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品中污染物限量应符合GB2762的规定；

食品中农药最大残留限量应符合GB2763的规定；

兽药残留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、挥发性盐基氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜冻牛肉为原料，经过切片、包装、冷冻，装箱等工艺制成的非即食部位肉整切牛排。食用前须经烹饪至 3 分熟、5 分熟、7 分熟或全熟。

根据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T10379《速冻调制食品》并结合产品特性，起草了本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南伊赛牛肉股份有限公司

H N
Q B