



410733S-2018



博爱县回族马记烧鸡总店企业标准

Q/BMJ 0001S-2018

---

# 牛肉丸

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

博爱县回族马记烧鸡总店 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》规则编写。

本标准由博爱县回族马记烧鸡总店提出并起草。

本标准起草人：李亚平、马卫国。

H N

Q B

# 牛肉丸

## 1 范围

本标准规定了牛肉丸的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜牛肉为原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、红薯淀粉、小麦粉、花椒、八角、小茴香经烘炒、粉碎，姜（清洗、粉碎）、鸡蛋、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠，加水调配、混合、成型、油炸（牛油或棉籽油）、冷却、包装加工而成的牛肉丸。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 鲜牛肉应符合 GB 2707 的规定。

### 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	指标	试验方法
色泽	金黄色	从被测样品中取出 1 袋样品，倒入洁净的白色瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，观察其状态。
滋味和气味	具有牛肉的气味和滋味，无异味	
性状	丸状	
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			检测方法	
	特级	优级	一级		
脂肪, g/100g	≤	50.0	37.0	35.0	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	60	70	75	GB 5009.9
水分, g/100g	≤	9.0			GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	3.0			GB 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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3			GB 5009.11
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤	20			GB 5009.230
*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 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				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 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1;					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜牛肉为原料，经清洗、绞碎，加入食用盐、红薯淀粉、小麦粉、花椒、八角、小茴香经烘炒、粉碎，姜（清洗、粉碎）、鸡蛋、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠，加水调配、混合、成型、油炸（牛油或棉籽油）、冷却、包装加工而成的牛肉丸。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

博爱县回族马记烧鸡总店

H N

Q B