

Q/ZZDK

新疆卓征迪克商贸有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/ZZDK 0001S—2020

牛肉干



2020-04-22 发布

2020-05-18 实施

新疆卓征迪克商贸有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆卓征迪克商贸有限公司提出。

本标准由新疆卓征迪克商贸有限公司起草。

本标准起草人：张惠东、曾凡军。

本标准批准人：张惠东。

本标准于 2020 年 4 月 22 日首次发布。



牛肉干

1 范围

本标准规定了牛肉干的分类、技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，添加（或不添加）食用盐、淀粉、食用植物油、天然香辛料、白砂糖、芝麻，经清理、熟制、冷却、包装制成的各种口味牛肉干。

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，仅所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）适用于本文件。

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 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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. 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 0157:H7/NM 检验
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 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. 123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12694	肉类加工厂卫生规范	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 191	包装储运图示标志	
GB/T 5009. 44	肉与肉制品卫生标准的分析方法	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T 11761	芝麻	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 12729. 1	香辛料和调味品	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
JJF 1070	定量计量包装商品净含量计量检验规范	
	国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	
	动物性食品中兽药最高残留限量(农业部2002年235号公告)	

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。鲜（冻）牛肉符合 GB2707 的规定，原料均来自非疫区，经

卫生检疫合格，兽药残留符合动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)的规定，农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。符合市场销售的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。天然香辛料指 GB/T21725 所列的所有香辛料品种并符合 GB/T21725、GB/T12729.1、GB/T 15691 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。白砂糖符合 GB 13104 的规定。芝麻符合 GB/T11761 的规定。3.1.2 生产加工过程的卫生要求符合 GB12694 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有牛肉干具有的色泽	按照 GB2726-2016 表 1 规定的检验方法执行
滋味、气味	具有牛肉干的气味，无异味	
状态	具有牛肉干特有组织性状，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
铅（以 Pb 计）/ mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计）/ mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺/μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
备注：产品不添加添加剂。铅严于符合GB2762的规定。			

3.4 微生物指标

应符合表3要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（按GB4789.1执行）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7	5	0	0	-	GB4789.36

3.5 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量允许短缺量按 JJF1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数 3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：产品出厂时，应对感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应该从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则：产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求，储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

食品包装耐蒸煮复合膜、袋符合 GB/T10004 标准要求。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格按客户要求的规格进行包装。

5.3 运输

运输工具保持清洁、卫生，运输过程中防雨、防潮、防晒，运输时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 贮存

产品贮存在干燥、通风的库房中；垫板与地面距离不底于 10cm，距墙面 30cm 以上。不得露天堆放，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 18 个月。保质期以外包装标识为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	牛肉干	标准主要起草人	张惠东、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了牛肉干的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，上报自治区卫生健康委员会受理后备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。鲜（冻）牛肉符合 GB2707 的规定，原料均来自非疫区，经卫生检疫合格，兽药残留符合动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)的规定，农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。符合市场销售的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。天然香辛料指 GB/T21725 所列的所有香辛料品种并符合 GB/T21725、GB/T12729.1、GB/T 15691 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。白砂糖符合 GB 13104 的规定。芝麻符合 GB/T11761 的规定。食品添加剂符合 GB2760 的规定。</p> <p>按照 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定感官指标、菌落总数、大肠菌群指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定总砷，铅，镉，铬，总砷，N-二甲基亚硝胺。</p> <p>按照 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>铅的测定按 GB5009.12 规定执行。镉的测定按 GB5009.15 规定执行。铬的测定按 GB5009.123 规定执行。总砷按 GB5009.11 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7 按 GB4789.2、GB4789.3、GB4789.4、GB4789.30、GB4789.10、GB4789.36 规定执行。净含量允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，通过对原料产地的控制和对生产设备材质的要求，降低了铅的污染，制定铅指标$\leq 0.4\text{mg/kg}$，严于 GB2762 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			