



412570S-2021



河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司企业标准

Q/HYXL 0094S-2021

风味牦牛掌

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司 发布

前 言

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

风味牦牛掌

1 范围

本标准规定了风味牦牛掌的产品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牦牛蹄、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、陈皮、白芷、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掌。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 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/T 15691 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.16 芫荽应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 桂皮、小茴香、高良姜、山奈、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 牦牛蹄应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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	要 求	检验方法
性 状	呈块状	随机取样品 10 瓶，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐（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
总汞（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
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；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 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以牦牛蹄、香辛料(大葱、洋葱粉、姜、白胡椒、花椒、辣椒干、八角、桂皮、丁香、小茴香、高良姜、山奈、月桂叶、芫荽、草果、甘草)、陈皮、白芷、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掌。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,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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南玉鑫隆生态五毒开发有限公司