



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