



411418S-2021



河南省迪可清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0001S-2021

---

# 五香牛肉

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

---

河南省迪可清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省迪可清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自豪、刘献华、李增涛。

H N

Q B

# 五香牛肉

## 1 范围

本标准规定了五香牛肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、大豆分离蛋白、卡拉胶、魔芋粉、白砂糖、孜然、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、亚硝酸钠），经腌制、蒸煮、加酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、芝麻油，冷却、真空包装、高温灭菌加工而成的五香牛肉。

根据口味不同可分为：孜然味五香牛肉、麻辣味五香牛肉、香辣味五香牛肉、原味五香牛肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 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		要 求	检验方法
容 器		密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入洁净的小白瓷盘中，置于明亮处用肉眼观察色泽、性状、杂质、嗅其气味、品其滋味
内 容 物	性 状	块状或条状	
	色 泽	肉色正常，具有该产品特有的色泽	
	气、滋味	具有牛肉应有的气、滋味，无异味	
	杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
总固形物, g/100g	≥ 80.0	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 18	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 20	GB 5009.6
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 50	GB 5009.33
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求；按 GB 4789.26 规定的方法进行测定。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、总固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

五香牛肉是以鲜、冻牛肉为原料，经解冻、修整、分割后，加入食用盐、大豆分离蛋白、卡拉胶、魔芋粉、白砂糖、孜然、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香、食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、亚硝酸钠），经腌制、蒸煮、加酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、芝麻油，冷却、真空包装、高温灭菌加工而成的五香牛肉。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》有关规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本产品GB 2760中的类别为 08.03.08 肉罐头类。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省迪可清真食品有限公司