



411419S-2021



河南省迪可清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0002S-2021

---

# 五香牛杂

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

# 五香牛杂

## 1 范围

本标准规定了五香牛杂的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香中的一种）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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杂。

## 2 分类

根据添加原料不同可分为以下不同产品。

### 2.1 五香牛肚

以鲜、冻牛杂（牛肚）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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肚。

### 2.2 五香牛蹄筋

以鲜、冻牛杂（牛蹄筋）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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蹄筋。

### 2.3 五香牛耳

以鲜、冻牛杂（牛耳）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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耳。

### 2.4 五香牛尾

以鲜、冻牛杂（牛尾）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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尾。

### 2.5 五香牛心

以鲜、冻牛杂（牛心）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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心。

### 2.6 五香牛舌

以鲜、冻牛杂（牛舌）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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舌。

### 2.7 五香牛肝

以鲜、冻牛杂（牛肝）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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肝。

### 2.8 五香黄牛足

以鲜、冻牛杂（黄牛足）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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黄牛足。

### 2.9 五香牛吻香

以鲜、冻牛杂（牛吻香）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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吻香。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 桂皮、高良姜、山奈、陈皮、砂仁、丁香符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.15 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.16 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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、条状		
	色 泽	五香牛肚		肉色正常，具有该产品特有的色泽
		五香牛蹄筋		呈金黄色
		五香牛耳		呈金黄色
		五香牛尾		呈粉红色
		五香牛心		呈粉红色
五香牛舌	呈粉红色			

	五香牛肝	呈深红色
	五香黄牛足	呈金黄色
	五香牛吻香	呈粉红色
	气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味
杂 质		无肉眼可见的外来杂质

### 3.3 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
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 3.4 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。

### 3.5 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。

### 3.6 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。

### 3.7 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。

#### 4 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

五香牛杂是以鲜、冻牛杂（牛肚、牛蹄筋、牛耳、牛尾、牛心、牛舌、牛肝、黄牛足、牛吻香中的一种）为原料，经解冻、修整、分割，加入食用盐、白砂糖、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）、复配防腐剂（双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯），经腌制、蒸煮，加入酵母抽提物、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杂。

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。

本产品在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