



412030S-2021



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0011S-2021

风干牛肉

2021-08-30 发布

2021-08-30 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆伟、潘维利、翟振宇、张睿。

本标准同时适用于以下公司：河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司。

H N
Q B

风干牛肉

1 范围

本标准规定了风干牛肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以清真方式屠宰的牛肉为原料，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生活饮用水、香辛料【辣椒、麻椒、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、孜然、八角、小茴香、草果、月桂叶（香叶）、肉桂】、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、复合调味料【以咸鸭蛋黄、豌豆粉、酵母抽提物、白砂糖、味精、二氧化硅、辣椒红、姜黄、食品用香精为主要原料】、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、麻辣香精、香辣香精、孜然味香精、黑胡椒香精、海鲜味香精、咸味香精、盐焗味香精、卤香味香精中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、山梨酸钾中的一种或几种），经选料、解冻、修整、切条（或切片）、腌制（或不腌制）、挂肉、风干、切段、烤制（或油炸、卤制）、拌料（或不拌料）、包装、灭菌（或不灭菌），加工制成的风干牛肉。

本品属于熟肉制品 08.03 中的熟肉干制品 08.03.07（肉干类 08.03.07.02）。

根据添加的香辛料和香精不同，将产品分为不同风味。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 香辛料【辣椒、麻椒、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、孜然、八角、小茴香、草果、月桂叶（香叶）、肉桂】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、麻辣香精、香辣香精、孜然味香精、黑胡椒香精、海鲜味香精、咸味香精、盐焗味香精、卤香味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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
性 状	呈块状或条状，同一品种厚薄、长短、大小基本均匀	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	咸淡适中，滋味鲜美，无其它异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	60	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	10	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

总砷 (As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯并[a]芘 ^b , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅限于使用该添加剂的产品检测。 3、b 仅适用于烤制工艺制成的产品检测。 4、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。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 19303的规定。

2.6 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。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以清真方式屠宰的牛肉为原料，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、生活饮用水、香辛料【辣椒、麻椒、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、孜然、八角、小茴香、草果、月桂叶（香叶）、肉桂】、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、复合调味料【以咸鸭蛋黄、豌豆粉、酵母抽提物、白砂糖、味精、二氧化硅、辣椒红、姜黄、食品用香精为主要原料】、海藻糖、食用葡萄糖、麦芽糖、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、麻辣香精、香辣香精、孜然味香精、黑胡椒香精、海鲜味香精、咸味香精、盐焗味香精、卤香味香精中的一种或几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、山梨酸钾中的一种或几种），经选料、解冻、修整、切条（或切片）、腌制（或不腌制）、挂肉、风干、切段、烤制（或油炸、卤制）、拌料（或不拌料）、包装、灭菌（或不灭菌），加工制成的风干牛肉。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》的有关规定，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

QB