



412128S-2021



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0010S-2021

牛（羊）肉汤

2021-09-07 发布

2021-09-07 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜建军、田红云、杨蒙蒙、魏照东、韩会会。

H N
Q B

牛（羊）肉汤

1 范围

本标准规定了牛、羊肉汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛、羊肉汤包搭配酱卤牛、羊肉包、脱水蔬菜包（外购）、辣椒油包（外购）、调味粉包（外购）、面饼（发酵面制品）（外购）中的几种，经包装加工而成的牛、羊肉汤。

牛、羊肉汤包：牛、羊棒骨、牛、羊脊骨中的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐，文火熬制 48 小时以上，螯合提纯、冷却、包装加工而成；

酱卤牛、羊肉包：以鲜牛肉、羊肉、牛杂、羊杂中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、卡拉胶、亚硝酸钠、添加或不添加防腐剂（乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、月桂叶中的一种或几种，经混合、卤制、包装加工而成；

面饼（发酵面制品）（外购）：以小麦粉为原料，经加入水和面，加入食用盐、甘油、白砂糖、柠檬酸、酵母、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠）、乳酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经滚揉、分切、发酵、成型、烘烤、包装加工而成；

脱水蔬菜包（外购）：脱水香菜、脱水香葱，加入或不加入脱水枸杞；

辣椒油包（外购）：菜籽油（含特丁基对苯二酚）、牛油、干辣椒；

调味粉包（外购）：食用盐、淀粉、谷氨酸钠、香辛料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜牛、羊肉、牛、羊杂、牛、羊棒骨、牛、羊脊骨应符合 GB/T 9961、GB/T 16869 和 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 酱卤牛、羊肉包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。

2.1.5 大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.11 复配膨松剂、复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。

2.1.14 脱水蔬菜包、辣椒油包、调味粉包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.16 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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	牛、羊肉汤包为半固态，料包应具有产品应有的性状	取样品 1 份，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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
	牛、羊肉汤包	酱卤牛、羊肉包	脱水蔬菜包	辣椒油包	调味粉包	面饼	
水分, g/100g $\leq$	-	-	-	-	-	30	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g $\leq$	-	-	-	3.0	-	-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g $\leq$	-	-	-	0.25	-	-	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量 ^a , mg/kg $\leq$	-	30	-	-	-	-	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg $\leq$	-	0.075	-	-	-	-	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg $\leq$	-	0.5	-	-	-	-	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg $\leq$	-	-	-	-	-	5.0	GB 5009.256
食用盐 ^b （以NaCl计）， g/100g $\leq$	8.0						GB 5009.44

*铅 ^b （以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 ^b （以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 ^b （以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 ^b （以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^b ，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 适用于使用该食品添加剂的产品； b适用于牛、羊肉汤包和配料包的混合检验。 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 平板计数法
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 (仅适用于牛肉及其制品为原料的产品)	5	0	0	—	GB 4789.36
^a 采样方案应按 GB 4789.1 的规定执行。微生物应混合检验。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、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

本标准适用于以牛、羊肉汤包搭配酱卤牛、羊肉包、脱水蔬菜包（外购）、辣椒油包（外购）、调味粉包（外购）、面饼（发酵面制品）（外购）中的几种，经包装加工而成的牛、羊肉汤。

牛、羊肉汤包：牛、羊棒骨、牛、羊脊骨中的一种或两种为原料，加入生活饮用水、食用盐，文火熬制 48 小时以上，螯合提纯、冷却、包装加工而成；

酱卤牛、羊肉包：以鲜牛肉、羊肉、牛杂、羊杂中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、卡拉胶、亚硝酸钠、添加或不添加防腐剂（乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、月桂叶中的一种或几种，经混合、卤制、包装加工而成；

面饼（发酵面制品）（外购）：以小麦粉为原料，经加入水和面，加入食用盐、甘油、白砂糖、柠檬酸、酵母、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠）、乳酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的几种，经滚揉、分切、发酵、成型、烘烤、包装加工而成；

脱水蔬菜包（外购）：脱水香菜、脱水香葱，加入或不加入脱水枸杞；

辣椒油包（外购）：菜籽油（含特丁基对苯二酚）、牛油、干辣椒；

调味粉包（外购）：食用盐、淀粉、谷氨酸钠、香辛料。

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》规定，制订本企业标准，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。

河南周家口食品有限公司