



410179S-2022



南阳悦洋食品有限公司企业标准

Q/NYS 0001S-2022

白煮肉

2022-01-18 发布

2022-01-18 实施

南阳悦洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳悦洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴静洋。

H N

Q B

白煮肉

1 范围

本标准规定了白煮肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉及副产品(牛皮、牛心、牛肝、牛肺、牛肠、牛头肉、牛蹄)中的一种为主要原料，经预处理、修整，添加生活饮用水煮制、冷却、包装而成的白煮肉。

根据所用原料不同可分为：白煮牛肉、白煮牛副产品。

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 鲜(冻)牛副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	随机抽取样品一袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味

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
蛋白质，g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计)，mg/kg	≥ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≥ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	其他牛肉制品 ≥ 0.1	GB 5009.15
	牛肝 ≤ 0.5	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：*该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 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
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

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

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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762 和 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

本标准适用于以鲜（冻）牛肉及副产品（牛皮、牛心、牛肝、牛肺、牛肠、牛头肉、牛蹄）中的一种为主要原料，经预处理、修整，添加生活饮用水煮制、冷却、包装而成的白煮肉。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》的规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳悦洋食品有限公司

H N

Q B