



412988S-2023



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0006S-2023

速冻牛肉汉堡

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：王闯。

H N
Q B

速冻牛肉汉堡

1 范围

本标准规定了速冻牛肉汉堡的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻牛肉汉堡：由三部分组成，由汉堡面包（外购）、芝士（外购）、牛肉饼三部分组成。

汉堡面包（外购）经切开，放入牛肉饼【以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加生活饮用水、洋葱、膨化豆制品、食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白粉、玉米淀粉、酵母抽提物、食品用香精、碳酸氢钠、大豆分离蛋白、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配酶制剂（谷氨酰胺转氨酶、 α -淀粉酶、麦芽糊精）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、三聚磷酸钠为辅料，经解冻、清洗、修整、斩拌、绞制、搅拌、去筋膜、灌装、切片、蒸煮】、芝士（外购），经包装、速冻、包装而成的非即食速冻牛肉汉堡。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和 GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 洋葱应新鲜、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.8 膨化豆制品应符合SB/T 10453的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合应符合GB 31637的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.14 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.15 复配增稠剂、复配酶制剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.16 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929的规定。
- 2.1.17 汉堡面包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.18 芝士应符合 GB 25192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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256

注1：*指标为严于食品安全国家标准GB 2762的规定。^a仅适用于牛肉饼检测。

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于速冻牛肉汉堡：由三部分组成，由汉堡面包（外购）、芝士（外购）、牛肉饼三部分组成。

汉堡面包（外购）经切开，放入牛肉饼【以鲜（冻）牛肉为主要原料，添加生活饮用水、洋葱、膨化豆制品、食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白粉、玉米淀粉、酵母抽提物、食品用香精、碳酸氢钠、大豆分离蛋白、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配酶制剂（谷氨酰胺转氨酶、 α -淀粉酶、麦芽糊精）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、三聚磷酸钠为辅料，经解冻、清洗、修整、斩拌、绞制、搅拌、去筋膜、灌装、切片、蒸煮】、芝士（外购），经包装、速冻、包装而成的非即食速冻牛肉汉堡。

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 19295 《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳科尔沁肉制品有限公司