



413211S-2025



贝沃(河南)食品有限公司企业标准

Q/HBWS 0001S-2025

速冻生牛肉饼

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

贝沃(河南)食品有限公司 发布

前 言

本标准由贝沃(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：游琦、朱姝、李望云、尚宝密、余志强、孟幸福。

H N

Q B

速冻生牛肉饼

1 范围

本标准规定了速冻生牛肉饼的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冻去骨牛肉为原料，经解冻、绞碎、成型、喷水、速冻、金属探测、包装等工艺而成的非即食速冻生牛肉饼。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻去骨牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 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	饼状，呈圆形且表面平整	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状及杂质，闻其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品特有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
冻品中心温度, °C	≤ -18	SB/T 10482
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*该项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	
菌落总数, CFU/g	5×10 ⁵			GB 4789. 2
沙门氏菌, /25g	5	0	0	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	不得检出			GB 4789. 36
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的有关规定执行。

2.7 其它要求

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。产品贮存在-18℃或更低温度下, 禁止与有毒、有害、有异味物品同库存放。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、冻品中心温度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻生牛肉饼是以冻去骨牛肉为原料，经解冻、绞碎、成型、喷水、速冻、金属探测、包装等工艺而成的非即食速冻生牛肉饼。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，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。

贝沃(河南)食品有限公司

H N

Q B