

ICS 27.200

备案号：

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA××××—2019

酱牛肉

Sauce beef

（征求意见稿）

20××-××-××发布

20××-××-××实施

嘉兴市食品工业协会 发布

## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	2
5 技术要求.....	2
6 生产加工过程的卫生要求.....	4
7 试验方法.....	4
8 检验规则.....	4
9 标签、标志、包装、贮存、运输和销售.....	5

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本标准起草人：XXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本标准为首次发布。

# 酱牛肉

## 1 范围

本标准规定了酱牛肉的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于3.1定义产品的生产、销售和检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

SB/T 10371 鸡精调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局 [2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 酱牛肉 sauce beef

以鲜、冻牛肉为主要原料，添加（或不添加）水、食用盐、酱油、味精、鸡精调味料、白砂糖、植物油、黄酒、白酒、香辛料等辅料以及食品添加剂，经预处理、腌制、以酱油为主进行卤制、包装（或散装）、高温杀菌（或不杀菌）等工艺而成的牛肉制品。

#### 3.2

##### 粗组织膜 fascia

嚼不烂、不透明的筋膜。

#### 3.3

##### 瘀血 blood stasis

因屠宰时放血不良，血液停滞在肉体组织内或因受外伤引起局部血管破裂，血液沉积的现象。

### 4 产品分类

#### 4.1 非预包装制品

烧煮后未经预包装包装物进行包装，在常温或冷藏下贮存和销售的酱牛肉制品。

#### 4.2 普通预包装制品

用预包装包装物进行密封包装，开启后可直接食用的预包装酱牛肉制品。

#### 4.3 罐头类预包装制品

用预包装包装物进行密封包装，经高温杀菌，其微生物符合罐头商业无菌要求，开启后可直接食用的预包装酱牛肉制品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 原料牛肉

应符合GB 2707的规定。

##### 5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

##### 5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

## 5.1.4 酱油

应符合GB 2717的规定。

## 5.1.5 味精

应符合GB 2720的规定。

## 5.1.6 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

## 5.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

## 5.1.8 植物油

应符合GB 2716的规定

## 5.1.9 黄酒

应符合GB 2758的规定。

## 5.1.10 白酒

应符合GB 2757的规定。

## 5.1.11 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

## 5.1.12 其他原辅料及添加剂

应符合相应的食品安全国家标准的规定。

## 5.2 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		
	特 级	优 级	普 通 级
色 泽	外表呈酱红色或红褐色，有光泽		外表呈酱红色或红褐色
组织与形态	组织柔嫩，软硬适度，不允许有大块粗组织膜及瘀血存在		组织柔嫩，软硬适度，允许个别肉块有瘀血
滋味与气味	具有该产品特有的香味，无异味、无异嗅		
杂 质	无正常视力可见外来杂质		
外观（罐头类）	包装密封、完好，无胀袋、漏气现象		

## 5.3 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		
	特级	优级	普通级
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	20.0	18.0	15.0
水分/ (g/100g) $\leq$	70		75
食盐/ (以氯化钠计) / (g/100g) $\leq$	5.0		

#### 5.4 污染物限量指标

应符合GB 2762的规定。

#### 5.5 微生物限量

普通预包装制品应符合GB 2726的规定，罐头类预包装制品应符合GB 7098的规定。

#### 5.6 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

#### 5.7 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

#### 5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号执行。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303、GB 8950的规定。

### 7 试验方法

#### 7.1 感官指标

在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和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 7.2 蛋白质

按GB 5009.5的方法测定。

#### 7.3 水分

按GB 5009.3的方法测定。

#### 7.4 食盐

按GB 5009.44的方法测定。

#### 7.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

## 7.6 微生物

按 GB 2726、GB 7098 规定的方法检测。

## 7.7 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批和抽样

#### 8.1.1 组批

同一原料、同一工艺、同一班次、同一品种的产品为一批。

#### 8.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

### 8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格附合格证明方可出厂。

8.2.2 非预包装食品出厂检验项目为感官要求；普通预包装食品出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；罐头类预包装食品出厂检验项目为感官要求、净含量、商业无菌。水分项目应不少于每7d一次。

### 8.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

### 8.4 型式检验项目

本标准中5.2~5.8和9.1规定的项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本标准要求，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有1项不合格，则判该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

#### 8.5.2 型式检验判定



检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判断为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时该批次产品判定为合格；如复检结果仍有一项不合格，则该批次产品判定为不合格。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

### 9.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718和GB 28050等规定。标签上还应注明等级及食用方法。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 包装

产品塑料包装、容器应符合 GB 4806.7 的规定，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

### 9.3 贮存、运输

应符合GB 19303或GB 8950的规定。

### 9.4 销售

应符合 GB 31621、GB 20799、《散装食品卫生管理规范》的规定。

---