ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

青 海 省 标 准 化 协 会 团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

牦 牛 肉 丸

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

青 海 省 标 准 化 协 会 发 布

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由青海牧上煌食品有限公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：青海牧上煌食品有限公司、青海省产品质量检验检测院、青海牧都食品商贸有限公司、青海韵驰检测技术有限公司、青海隆尚泽商贸公司、青海绿特美健生物科技开发有限公司、青海拓谷生物科技有限公司。

本文件主要起草人：

牦 牛 肉 丸

1 范围

本文件规定了牦牛肉丸的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以牦牛肉、牛筋为主要原料，加入苏打粉、食用盐、糖、味精、大蒜、生粉、胡椒粉、鸡精、芝麻、沙茶酱中的一种或几种辅料，经修整、配料、拌料煮制、冷却、真空包装等工序而成的熟制牦牛肉丸。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其中最新版本（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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

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 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 食品中污染物的限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定方法

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定方法

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定方法

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123　　食品安全国家标准　食品中铬的测定

GB 7718　　食品安全国家标准　预包装食品标签通则

3　术语和定义

3.1 牦牛肉丸

以牦牛肉、牛筋为主要原料，加入苏打粉、食用盐、糖、味精、大蒜、生粉、胡椒粉、鸡精、芝麻、沙茶酱中的一种或几种辅料，经修整、配料、拌料煮制、冷却、真空包装等工序而成的熟制牦牛肉丸。

4　质量要求

4.1　原辅料要求

4.1.1　牦牛肉、牛筋

选用青藏高原牦牛肉、牛筋，物料由经公司审计的合格供应商供应，供应商附检验报告书；入库后由质量部按照要求进行检验，合格后使用。

4.1.2　苏打粉

应符合 GB 1886.2《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》的要求。

4.1.3　食用盐

应符合 GB 2721 《食品安全国家标准 食用盐》的要求。

4.1.4　糖

应符合 GB 13104 《食品安全国家标准 食糖》的要求。

4.1.5　味精

应符合 GB 1886.306《食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠》的要求。

4.1.6　大蒜

应符合 GH/T 1194《中华人民共和国商业行业标准 大蒜》的要求。

4.1.7　生粉

应符合 GB 31637《食品安全国家标准 食用淀粉》的要求。

4.1.8　胡椒粉

应符合 DB46/T 33《胡椒粉》的要求。

4.1.9　鸡精

应符合 SB/T 10371《鸡精调味料》的要求。

4.1.10　芝麻

应符合 GB/T 11761《中华人民共和国国家标准 芝麻》的要求。

4.2　感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求

色泽	具有本产品固有色泽
形状	基本呈球状，大小均匀，具有弹性，不发黏
滋、气味	具有本品的滋味、气味、无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标
水分（%）	≤	70.0
淀粉（g/100g）	≤	6.0
蛋白质（%）	≥	12.0
脂肪（g/100g）	≤	18
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0
食品添加剂		应符合 GB 2760 的要求

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项　　目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	100
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌（/25g）	5	0	0	——

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.6 污染物限量

污染物限量符合 GB 2762 的要求

4.7 农药残留限量

农药残留限量符合 GB 2763 的要求。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

按 SB/T 10610 规定执行。

6.1.2 形状

按 SB/T 10610 规定执行。

6.1.3 滋、气味

按 SB/T 10610 规定执行。

6.1.4 杂质

按 SB/T 10610 规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.8 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同批原料、同一生产线、同一品种、同一班次的产品为一批。

7.2 抽样

从同批产品中的不同部位经随机抽取 4 个样品，每个样品不少于 200g；其中一个样品用作做感官、理化、微生物检验，另外 800g 用作留样。

7.3 检验

检验分原辅料入库检验、成品分出厂检验和型式检验。

7.3.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由经公司审计的合格供应商供应，供应商附检验报告书；入库后由质量部按照要求进行检验，合格后使用。

7.3.2 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、水分、净含量，产品经生产单位质检部门检验合格附合格检验报告，方可出厂。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 型式检验正常生产时每一年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a）新产品定型投产时；

b）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

c）更换设备时；

d）原辅料产地、供应商发生改变时；

e）停产 3 个月及以上，再恢复生产时；

f）国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.3.3.2 型式检验项目为本文件技术要求中表 1、表 2、表 3 规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验：出厂检验项目全部检验合格，判定该批产品为合格产品，出现不合格项，不得复检。

7.4.2 型式检验：型式检验检验项目全部符合本文件技术要求（按表 1、表 2、表 3）的规定，判该批产品为合格产品，型式检验项目除微生物指标外，如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7.4.2.1 型式检验项目中如微生物指标不合格，不进行复检，判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志

8.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料

本产品包装所选包材应符合 GB/T 28118、GB/T 6543 的规定。

8.2.2 包装

使用真空包装方式包装，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

包装规格：250g/袋×10 袋/箱。其余规格根据特殊情况或客户要求进行制定。

8.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输产品时应防雨防潮，装卸时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运，运输过程中温度保持在≤35℃，湿度保持在≤70%。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库中，要求温度≤35℃，湿度≤70%。

8.5 保质期

产品在本文件规定的条件下贮存，保质期为 8 个月。