

食品安全地方标准

牛羊肉泡馍

编制说明

目 录

一、项目背景	1
1.1 立项背景	1
1.2 产业发展现状	1
1.3 制定陕西牛/羊肉泡馍产品的食品安全地方标准的必要性	3
二、工作简况	5
2.1 任务来源	5
2.2 项目单位	5
2.3 标准主要起草人	5
2.4 主要工作过程	6
三、标准的主要内容及制定依据	10
3.1 标准制定的原则	10
3.2 国际同类标准和国内相关法规标准情况	10
3.3 标准主要内容	10
四、重大意见分歧的处理结果和依据	19
五、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议	19
六、地方标准修订项目，还应当列出和原标准主要差异情况	20
七、其他应予说明的事项	20
八、意见收集和采纳情况	20
九、相关资料附件	20
十、参考文献	42

一、项目背景

1.1 立项背景

牛/羊肉泡馍是陕西省特色美食之一，以牛/羊肉汤和煮好的肉与掰碎的饽饽馍烹制而成。牛/羊肉泡馍，最早为西周礼饌，据史料记载，牛/羊肉泡馍是在古代牛/羊羹的基础上演变而成的。《西安市地方志》第四卷商业志“饮食业”中介绍到，羊肉泡馍俗称羊肉泡，由古代的羊羹演变而来。早在唐朝，阿拉伯人走上丝绸之路来到长安经商，旅行者烧着羊肉汤，将怀中的小面饼“饽饽馍”掰着吃，由于馍太干硬，年长的人就将馍倒入汤中一起煮，当时称为“羊羹”，这就是泡馍的前身，堪称为陕西一绝，有“天下第一碗”的美名；北宋诗人苏轼写有“陇馐有熊腊，秦烹有羊羹”的名句，足见其历史久远。当年慈禧太后西走避难时来到西安，也曾吃过地道的羊肉泡馍，她还称赞这羊肉“肉软不糜、滋味甜美”，从此羊肉泡馍声名大噪！

牛/羊肉泡馍是以牛/羊肉汤和煮好的肉与掰碎的饽饽馍烙饼用急火合煮而成，其制作分煮肉与烙饽饽馍两大工序。肉是将带骨牛/羊肉块加多种调味料炖至汤浓肉烂；饽饽馍是以面粉加水，添加或不添加酵面制成圆形饼坯，入铁制平底锅，经六翻后烙制而成。烹制前，食客自己将馍掰成碎块（讲究大小如黄豆），厨师看馍定汤，逐碗煮制。煮法分“干泡”（煮好碗内无汤）、口汤（食完余一口汤）、“水围城”（煮好后馍周围有一圈汤）、“单走”（即馍不掰，与肉汤分开上）。食时忌用筷子上下翻搅，讲究从一侧蚕食，以保鲜味不散，并佐糖蒜、辣椒酱。牛/羊肉泡馍以肉烂汤浓、馍筋光滑、耐饥、暖胃驱寒等特点成为西安最著名的美饌。

随着人们对牛/羊肉泡馍的多元化消费需求，人们希望能够居家或外出旅游或者使远方的亲朋好友也能享受到该美食，因此，预包装形式的牛/羊肉泡馍应运而生，牛/羊肉泡馍的加工制作也走上了工业化道路。目前预包装形式的牛/羊肉泡馍产品在食品生产许可中的归类为其他方便食品（主食类）。

1.2 产业发展现状

1.2.1 产业现状

目前陕西省生产预包装形式的牛/羊肉泡馍产品的企业已发展到近 30 家（具体企业清单见表 1）。经调研陕西秦吼食品科技有限公司、西安永信清真肉类食品有限公司、

西安伊德香清真食品有限公司、西安市伊斯梅尔民族食品有限公司等 11 家牛/羊肉泡馍产品生产企业，年总产值达 5.25 亿元，据此估算陕西省预包装形式的牛/羊肉泡馍生产总值可能达到 6-8 亿元。

通过调研了解，预包装的牛/羊肉泡馍在生产许可中归类为其他方便食品（主食类），由于没有产品国家标准、行业标准，多数企业制定了产品企业标准进行质量控制，但由于该产品配料的多样性加之没有统一的安全标准可遵循，企业标准的安全项目及参数制定五花八门，一定程度的制约了产品规模化、产业化和品牌化的发展。作为有千余年传统食用习惯的陕西地方特色食品，亟需推动标准规范化进程，落实食品安全责任，保障食品生产安全，带动产业化发展。

1.2.2 现有产品特点

预包装形式的牛/羊肉泡馍是由制作好的馍粒独立包装后，搭配独立包装的熟制牛/羊肉、汤包、油脂包、干制蔬菜、调味料、辣椒酱、糖蒜等，经组合包装而成。根据产品配料及口味的不同，产品分为牛肉泡馍、羊肉泡馍、牛肉小炒泡馍、羊肉小炒泡馍等产品。随着生产工艺的不断改进，预包装形式的牛/羊肉泡馍产品与餐饮店售卖的牛/羊肉泡馍相比，还原度不断提高，产品可在常温状态下贮存 180 天以上。由于预包装形式的牛/羊肉泡馍产品携带方便，越来越受到消费者的青睐，目前牛/羊肉泡馍产品的销售范围已遍及全国各地，甚至销售到国外。

1.2.3 产业标准化的情况

目前陕西牛/羊肉泡馍产品生产企业多数制定企业标准来规范产品的质量与食品安全，通过查询陕西省“食品安全企业标准备案管理系统”，已通过陕西省卫生行政部门备案的“牛/羊肉泡馍”相关产品的食品安全企业标准有 27 项，企业标准清单见表 2。

牛/羊肉泡馍企标中设定的指标均包含产品感官要求、理化指标、微生物限量。

（1）感官要求：所有企业均根据产品特点进行描述，包括色泽、滋味、气味、组织形态、杂质，一些企业针对干馍粒设定了复水性指标。

（2）理化指标：所有企标均设定了“水分”指标，其中，有 10 个企标将馍粒分为干馍粒和湿馍粒，分别设定相应的限值，干馍粒水分限值最低为“ $\leq 12\text{g}/100\text{g}$ ”、最高为“ $\leq 25\text{g}/100\text{g}$ ”，湿馍粒水分限值最低为“ $\leq 40\text{g}/100\text{g}$ ”、最高为“ $\leq 50\text{g}/100\text{g}$ ”，其余企标未区分干湿馍粒，水分限值最低为“ $\leq 30\text{g}/100\text{g}$ ”、最高为“ $\leq 50\text{g}/100\text{g}$ ”；

有 3 个企标针对馍粒设定了“复水时间”指标，范围在 5~15min；有 2 个企标针对牛/羊肉包设定了“蛋白质”指标为“ $\geq 20\text{g}/100\text{g}$ ”；所有企标均设定了“酸价”、“过氧化值”指标，主要针对含油脂配料包的检验；有 12 个企标设定了“食用盐”指标，限值最低为“ $\leq 6\text{g}/100\text{g}$ ”，最高为“ $\leq 20\text{g}/100\text{g}$ ”；对于污染物限量，所有企标均设定了“铅”指标，有 5 个企标中设定了“总砷”指标；对于真菌毒素限量，有 10 个企标设定了“黄曲霉毒素 B₁”指标。

(3) 微生物限量：在 2021 年前备案的企标中，微生物限量包括“菌落总数”、“大肠菌群”及其他致病菌等，随着牛/羊肉泡馍产品性质愈加明确，该产品为非即食食品，加之牛/羊肉泡馍的辣椒酱和糖蒜配料包在制作过程中均有发酵工艺，产品的“菌落总数”检测结果虽然反映了产品的微生物数量，但不能起到指示微生物污染的作用，不能客观反映产品实际的微生物污染情况。目前企业备案的食品企业标准中微生物限量仅设定了“金黄色葡萄球菌”、“沙门氏菌”等致病菌限量，有 2 个企标还增加了“单核细胞增生李斯特氏菌”、“致泻大肠埃希氏菌”限量。

起草组经过统计分析认为，各企业标准设定的指标未能规范统一，制约了产业规模化和高质量发展的步伐。只有制定相应的食品安全标准，对其食品安全指标做出合理规定，才能为企业生产和政府部门监管提供科学、合理的依据。

1.3 制定陕西牛/羊肉泡馍产品的食品安全地方标准的必要性

1.3.1 确定规范统一的食品安全指标

按照《中华人民共和国食品安全法》第二十九条规定：对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

陕西牛/羊肉泡馍之所以受到广大消费者的青睐，是由于陕西牛/羊肉泡馍产品配料具有浓郁的地方特色和风味，其辣椒酱和糖蒜在配料中是必不可少的，但因辣椒酱和糖蒜在制作过程中的发酵工艺，产品简单混检的检测结果不能客观反映产品真实的食品安全状况。而这个现象对陕西牛/羊肉泡馍这一公众品牌的发展带来了明显的制约，对陕西牛/羊肉泡馍产品销售市场也带来了不小的影响。因此亟需根据陕西牛/羊肉泡馍产品的

特色制定食品安全地方标准，科学地设定规范统一的食品安全指标，在确保陕西牛/羊肉泡馍产品达到食品安全要求的同时，保护地方特色产业的健康发展，在拉动地方经济和品牌建设方面发挥重要作用。

1.3.2 解决食品安全监管问题

牛/羊肉泡馍因其配料复杂，在进行食品安全抽检的过程中，不同的样品的采集方式对结果有着直接的影响，其中的配料不管是单检还是混检都缺乏标准依据。目前预包装牛/羊肉泡馍产品在企业标准制定过程中多数参考《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295）。GB 17400 中酸价、过氧化值针对的是油炸面饼，菌落总数和大肠菌群针对的是面饼和调料的混合检验；GB 19295 的过氧化值针对的是“以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料,或经油脂调制的速冻面米食品和速冻调制食品”，菌落总数和大肠菌群针对的速冻面米制品的生制品和熟制品，不管从生产工艺还是产品特点，这两个标准均和牛/羊肉泡馍有所不同。而各企业标准设定的指标未能规范统一，导致不同企业生产的牛/羊肉泡馍产品无法用统一的标准去衡量。只有让牛/羊肉泡馍产品标准规范统一，才能有效防控食品安全风险，实现陕西特色产品流通规范有序。鉴于此，有必要制定陕西牛/羊肉泡馍产品的食品安全地方标准。

1.3.3 促进陕西牛/羊肉泡馍产业健康发展

由于陕西牛/羊肉泡馍的地方特色和风味，其预包装产品也成为馈赠亲友的礼品，目前牛/羊肉泡馍产品已走上工业化发展道路。经产品的不断创新和研发，陕西牛/羊肉泡馍产品的还原度愈高，受到消费者的一致好评，产品已销售至全国各地，甚至销售到海外。2020 年突如其来的新冠疫情，虽然导致其他许多产业遭受重大打击，而方便食品“牛/羊肉泡馍”产业独树一帜，消费者足不出户就能享受到还原度很高方便可口的美食。

陕西省作为国家“一带一路”战略发展的桥头堡，标准的制定和实施可以帮助陕西牛/羊肉泡馍产品生产优化产业结构，促进地方特色产业向标准化、规模化发展。陕西省可依托其辐射优势，积极形成产业链，规模化、规范性发展，应用标准化的方法，推进地方特色产品牛/羊肉泡馍走向国内外市场。陕西牛/羊肉泡馍食品安全地方标准的制定将为该类产品质量安全保驾护航，为产业健康发展提供有力的技术支持。

二、工作简况

2.1 任务来源

为了从源头提高食品安全质量,维护陕西地方特色牛/羊肉泡馍食用民众的饮食安全,2021年8月陕西科仪阳光检测技术服务有限公司向陕西省卫健委提交了《食品安全地方标准 牛羊肉泡馍》立项申请。2021年12月10日,陕西省卫生健康委员会下发了《关于下发2021年度食品安全地方标准制修订项目增补计划的通知》和《关于下发2021年度食品安全地方标准制修订项目增补计划表》,开始启动该标准的制定工作,确认由陕西科仪阳光检测技术服务有限公司牵头制定《食品安全地方标准 牛羊肉泡馍》食品安全地方标准。

2.2 项目单位

陕西科仪阳光检测技术服务有限公司

陕西科仪阳光检测技术服务有限公司,占地面积约6000平方米,员工200余名,技术人员占比达到70%,中、高级工程师占比超40%;配备仪器设备500余台(套),可提供食品检测、水质检测、环境监测、大型活动食品安全保障、技术咨询等服务。

公司取得了CMA检验检测机构资质认定证书、CNAS实验室认可证书、CATL农产品质量安全检测机构考核证书和质量、环境、职业健康安全管理体系认证证书,同时也是全国首批通过诚信检测机构评审的第三方检测机构。

陕西科仪阳光检测技术服务有限公司主持标准编写组的工作,负责标准编写计划的制定;负责标准编写技术路线的设计、标准框架的起草、格式把关工作;负责感官要求、理化指标、微生物限量的设计、检测与确定;负责标准的讨论、修改工作。

2.3 标准主要起草人

本标准主要起草人:张莉、穆登峰、屠锦娣、贾玮、葛武鹏、候国峰、王浩旭、刘铁刚、王彦蓉、李红光、朱江、王耀瑞、张耀武、陈江、王萌、张亚锋、王峰,人员具体情况见表3:

张莉,项目负责人,高级工程师,现任陕西科仪阳光检测技术服务有限公司总工程

师，陕西省食品安全专家委员会（食品安全标准与风险评估）专家委员，陕西省病原微生物实验室生物安全专家委员会委员，陕西省认证认可与检验检测标准化委员会委员，中国标准化协会企业标准化良好行为评价专家，中国质量检验协会“农产品食品检验员培训首席专家”。主持标准编写组的工作，负责标准编写计划的制定；负责标准编写技术路线的设计和编制说明、标准框架的起草、格式把关工作；负责感官要求、理化指标的设计与确定；负责标准的讨论、修改工作。

2.4 主要工作过程

标准制定任务下达后，我们成立了《食品安全地方标准 牛羊肉泡馍》（下称《牛羊肉泡馍》）标准起草项目组，并根据陕西省牛/羊肉泡馍生产企业各自制定的企业标准在执行中存在的问题和陕西牛/羊肉泡馍的产业现状，初步确定了工作计划和技术路线。起草项目组搜集了陕西牛/羊肉泡馍的食用历史、近年来相关牛/羊肉泡馍类产品的企业标准、国家相关食品安全标准和有关陕西牛/羊肉泡馍高质量、高标准发展急需解决的问题等技术资料，制定相应工作方案，同时分派项目组人员到牛/羊肉泡馍的主要产地西安、咸阳、宝鸡等地企业生产现场对其生产条件、生产工艺进行实地调研，与有关监管部门、行业协会、生产企业就标准中拟制定的内容进行了充分交流和征询意见，同时通过实验室检测并查询近年来牛/羊肉泡馍抽检数据，了解和掌握了牛/羊肉泡馍生产企业目前的生产状况及产品质量水平。通过分析、研究牛/羊肉泡馍产品生产企业的管理、工艺流程和相关技术等方面的资料，结合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关标准的规定，确定了《牛羊肉泡馍》的项目设定和有关内容。经过多次讨论、研究、征求意见、专家论证，起草了标准草案并进行反复修改验证，最后形成了征求意见稿。

2.4.1 陕西牛/羊肉泡馍产业调研

《牛羊肉泡馍》立项通过后，起草单位成立了标准起草项目组，项目组和地方标准主管部门领导先后赴陕西牛/羊肉泡馍产品生产企业，对陕西牛/羊肉泡馍产品的生产规模、产品工艺、产品质量安全等问题进行了现场调研。

（1）牛/羊肉泡馍产品生产工艺

牛/羊肉泡馍产品的主料是馍粒，以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加酵母等辅料，经焙烤、切丁制成的用于制作牛、羊肉泡馍的粒装馍块，配以熟制牛/羊肉、肉汤、

油脂，可选配粉丝、脱水蔬菜、辣椒酱、油辣椒、酿造食醋、糖蒜等料包，经组合包装制成牛/羊肉泡馍产品。目前市场上牛/羊肉泡馍产品的馍粒均经过焙烤工艺熟制，最终制成粒装。根据是否干燥，可分为湿馍粒、干馍粒。生产企业主要以生产馍粒、卤制牛羊肉为主，牛羊肉汤、牛羊油脂作为卤制牛羊肉的副产品，其他的配料如粉丝、干制蔬菜、酿造食醋、油辣椒、糖蒜、辣椒酱等主要通过外部采购，与馍粒、牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂组合包装成产品进行销售，牛/羊肉泡馍产品食用时需加水煮制，属于非即食食品。

(2) 牛/羊肉泡馍产品的配料调研

经调研，目前市场上的牛/羊肉泡馍产品根据不同的配料和口味，可分为牛肉泡馍、羊肉泡馍、牛肉小炒泡馍、羊肉小炒泡馍。牛/羊肉泡馍的主料为馍粒，基础配料包括、牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂，搭配或不搭配粉丝、干制蔬菜、酿造食醋、油辣椒配料包，而糖蒜、辣椒酱是陕西牛/羊肉泡馍的主要佐餐配料。市场上牛/羊肉泡馍产品的净含量在 200-400g 不等，其中馍粒占比最多，一般是 100-180g 不等，牛/羊肉的配比重量一般是 10-40g 不等。部分产品配料如下图所示。





(3) 牛/羊肉泡馍产品的食用方法

经调研，目前市场上的预包装牛/羊肉泡馍产品均为非即食食品。食用方法主要有两种方式：一种是煮食，在锅中加适量水，加入馍粒包、肉包、汤包、油脂包、干制蔬菜包、粉丝包等料包，水沸后煮 3-5min 即可食用，食用时佐以糖蒜、辣椒酱等佐料；另一种是微波加热，在碗中加适量水，加入馍粒包、肉包、汤包、油脂包、干制蔬菜包、粉丝包等料包，微波加热 3-5min 即可食用，食用时佐以糖蒜、辣椒酱等佐料。两种方式均需经过煮沸的过程方可食用。

2.4.2 标准起草过程

起草项目组通过召开项目组工作会、产业调研、企业负责人座谈会以及专家研讨会，对标准框架、重要条款及制定原则等进行研讨，基于对现有相关食品安全标准的分析，结合实际采集代表性样品的检测数据，在充分考虑安全性、科学性、可操作性等原则框架下，对标准的制订工作有序推进，在完成标准初稿后主动征集各方专家及代表意见，对标准初稿进行了修改、补充和完善，形成标准征求意见稿，具体制定工作过程如下：

2021 年 7 月 22 日陕西科仪阳光检测技术服务有限公司组织专家召开《牛羊肉泡馍》地标立项研讨会，对牛/羊肉泡馍的食用依据、有关证明材料、实验数据等立项资料进行了研讨，与会专家建议以地方特色食品，《牛羊肉泡馍》食品安全地方标准立项。会后，

陕西科仪阳光检测技术服务有限公司根据标准立项研讨会专家意见进一步补充完善地方特色食品相关资料，补充可行性内容。

2021年8月，陕西科仪阳光检测技术服务有限公司向陕西省卫生健康监督中心递交了《牛羊肉泡馍》地标立项申请，以填补陕西省尚无牛/羊肉泡馍食品安全地方标准的空白，为陕西省地方特色食品牛/羊肉泡馍的工业化生产提供技术支撑。

2021年11月16日，陕西省卫生健康监督中心组织专家召开《牛羊肉泡馍》地标立项论证会，对标准立项的可行性报告进行论证，与会专家一致推荐《牛羊肉泡馍》地标立项。

2021年12月10日，陕西省卫生健康委办公室下发《关于下发2021年度食品安全地方标准制修订项目增补计划的通知》，确认由陕西科仪阳光检测技术服务有限公司牵头制定《牛羊肉泡馍》食品安全地方标准。

立项通过后，标准起草项目组先后多次赴牛/羊肉泡馍产品生产企业，对牛/羊肉泡馍产品的生产规模、产品工艺、产品质量安全等问题进行现场调研。

2022年9月，标准起草项目组针对标准草案共向11家企业牛/羊肉泡馍产品生产发出《牛羊肉泡馍》（标准草案）征求意见表，共收回四家企业的五条意见，意见主要集中在菌落总数、酸价、过氧化值的指标设定和制样方式、取样量方面。项目组对企业提出的意见经过分析研判后均进行了采纳。

2023年9月7日，按照《陕西省食品安全地方标准管理办法》要求，受陕西省卫生健康委的委托，陕西省卫生健康监督中心组织相关专家组成标准评审专家组，对《牛羊肉泡馍》（标准草案）和《牛羊肉泡馍》编制说明进行了第一次专家审定。审定会上，专家经过充分讨论，提出要补充预包装牛/羊肉泡馍产品不同实验室的比对数据，并增加理化指标亚硝酸盐等5条意见。标准起草项目组对专家提出的问题进行了补充和整改，并经过多次讨论、研究、征求意见、结合专家审定会提出的意见进行反复修改验证，最后形成了《牛羊肉泡馍》标准文本和编制说明送审稿。

2024年7月12日，按照《陕西省食品安全地方标准管理办法》要求，受陕西省卫生健康委的委托，陕西省卫生健康监督中心组织相关专家组成标准评审专家组，对《牛羊肉泡馍》（标准送审稿）和《牛羊肉泡馍》编制说明送审稿进行了第二次专家审定，结合专家审定会提出的意见修改，最后形成了《牛羊肉泡馍》标准文本和编制说明报批

稿。

三、标准的主要内容及制定依据

3.1 标准制定的原则

本标准编写符合《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，格式严格参照现行食品安全国家标准文本进行编制。

本标准的编制主要遵循以下原则：

一是科学实用原则

在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见和专家论证及调查研究的基础上，紧贴陕西牛/羊肉泡馍生产实际，充分考虑企业生产客观实际需要，科学设定指标要求，保证食品安全，以使标准更具有可操作性和实用性，并具有普遍的指导意义。

二是协调性原则

以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。

三是因地制宜原则

标准的编制在尊重传统陕西牛/羊肉泡馍制作工艺的基础上，坚持从陕西省生产的实际出发，充分考虑生产企业的现状和技术条件，在符合安全、实用、经济的同时，确保陕西牛/羊肉泡馍产品的食用安全性和技术条件的可行性。

3.2 国际同类标准和国内相关法规标准情况

通过 360 搜索、百度、google 等搜索网站、国家卫生健康委官方网站以及食品安全国家标准数据检索平台、全国标准信息公共服务平台、CODEX ALIMENTARIUS（国际食品标准）、食品伙伴网、食品标法查询等相关标准网站，以“泡馍”、“标准”为关键词进行搜索查询，国际上暂未有泡馍相关标准，国内只有地方标准 1 项：DB6103/T 15-2019《豆花泡馍制作工艺流程》。

3.3 标准主要内容

目前预包装形式的牛/羊肉泡馍产品在食品生产许可中的归类为其他方便食品（主食类），《牛羊肉泡馍》标准制定根据食品安全国家标准，参考各牛/羊肉泡馍产品生产企业制定的标准，结合市场采集样品的检测结果，设定了产品感官要求、理化指标、微生物限量，并制定了各项指标的限量要求。标准主要内容包括：范围、术语和定义、技术要求及其他。

（一）范围

通过“范围”的描述，明确适用范围为“本标准适用于具有陕西地方特色的预包装非即食牛/羊肉泡馍”。

（二）术语和定义

根据产业调研结果，对陕西省牛/羊肉泡馍产品及其主要原料馍粒、牛/羊肉、肉汤的定义如下：

2.1 牛/羊肉泡馍

以馍粒、熟制牛/羊肉、肉汤、油脂、辣椒酱、糖蒜为主要原料，选配粉丝、脱水蔬菜、调味料、油辣椒、酿造食醋等料包，经组合包装制成，食用时需加水煮制的陕西地方特色食品。

根据不同的产品配料和口味，可分为牛肉泡馍、羊肉泡馍、牛肉小炒泡馍、羊肉小炒泡馍。

2.2 馍粒

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加酵母等辅料，经焙烤、切丁制成的用于制作牛、羊肉泡馍的粒装馍块。

2.3 牛/羊肉

以鲜（冻）牛/羊肉为原料，添加或不添加调味料，经煮制而成的用于制作牛/羊肉泡馍的熟肉制品。

2.4 肉汤

以水、鲜（冻）牛/羊肉、牛/羊骨、牛/羊油为主要原料，添加食用盐、香辛料等调味料，经煮制而成的汤料。

（三）技术要求

技术指标的设定和限值确定依据是基于标准制定单位对陕西省牛/羊肉泡馍工业化生产的基本情况前期考察，根据生产规模和产品类别选择代表性样品对其理化指标、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量检测结果进行了验证。样品的主要检测单位为陕西科仪阳光检测技术服务有限公司，并将样品送至第三方检测机构青岛谱尼测试有限公司进行全项目比对，报告编号（羊肉泡馍 A4D926073A4F10X4693、牛肉泡馍 A4D926073A4F10X4694），两个实验室的比对数据均在允许偏差内。根据牛/羊肉泡馍

产品生产企业现场调研及产品检测数据，依据国家食品安全标准，设计相应的感官要求、理化指标、微生物限量。

1、检测样本的代表性

本次标准制定在陕西省内共采集 125 批次有代表性样本进行检测，所用样品涵盖了羊肉泡馍、牛肉泡馍、羊肉小炒泡馍、牛肉小炒泡馍、泡馍粒，试验用样品具有广泛的代表性，能够代表陕西省牛/羊肉泡馍产品质量和产业现状，详细的采样信息见表 4。

2、指标确定和限值设定

《牛羊肉泡馍》标准文本的“技术要求”部分包括“感官要求”、“理化指标”、“微生物限量”。

2.1 感官要求

结合陕西牛/羊肉泡馍产品属性，参考相关的企业标准，从色泽、滋味和气味、组织形态、杂质四方面对不同类别产品进行描述，见下表。

感官要求

项 目	要 求				检验方法
	牛肉泡馍	羊肉泡馍	牛肉小炒泡馍	羊肉小炒泡馍	
色泽	馍粒呈白色至焦黄色，牛/羊肉呈酱色，其他配料呈其应有的色泽。				取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质。
组织形态	馍粒大小基本均匀，其他配料呈其各自应有的形态。				
杂质	无正常视力可见的外来异物。				
滋味、气味	煮制后，具有牛/羊肉泡馍特有的滋、气味，无异味。		煮制后，呈酸辣味，具有牛/羊肉小炒泡馍特有的滋、气味，无异味。		按照食用说明煮制后闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

2.2 理化指标

牛羊肉泡馍配料既有馍粒又有各种其他配料，在食用方式和食品配料组成方面和带（馅料）面米制品接近，经专家组研判，真菌毒素和污染物指标参考相关食品安全国家标准“带（馅料）面米制品”品类进行指标设定，其他指标参考相关类别食品安全标准的要求进行设定。经过大量样品进行验证后，最终确定下列各项理化指标，分别为：铅、酸价、过氧化值、亚硝酸盐指标。

(1) 铅

牛/羊肉泡馍产品的配料主要有馍粒、牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂、粉丝、干制蔬菜、调味料、酿造食醋、油辣椒、糖蒜、辣椒酱等，GB 2762-2022 中其中一个分类：带馅（料）

面米制品与牛/羊肉泡馍产品比较接近，铅的最低限量为 ≤ 0.5 mg/kg。通过对采集的 33 个样品进行检测分析，将产品中馍粒及所有配料包混合检验，使用 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》规定的方法进行检测，定量限为 0.05mg/kg，结果显示所有批次牛/羊肉泡馍中“铅”均未检出。因食品安全国家标准 GB 2762-2022 对带馅（料）面米制品的“铅”有限量要求，经研判，本标准中“铅”限量值取带馅（料）面米制品的限量标准，定为 ≤ 0.5 mg/kg。

（2）总汞

检样将馍粒及所有配料包混合检验，使用 GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》规定的方法对“总汞”进行检测，定量限为 0.01mg/kg。通过对采集的 13 个样品进行检测分析，结果显示所有样品中“总汞”均未检出。GB 2762-2022 没有对带（馅料）面米制品的总汞进行限量要求，仅对肉制品中的总汞有限量要求，而牛/羊肉泡馍产品的净含量一般为 200-400g 不等，牛/羊熟肉的配比重量一般是 10-40g 不等，考虑到牛/羊肉在产品中的占比较少，暴露量少，风险低，结合检测结果，经综合研判，牛/羊肉泡馍中的总汞在风险可控范围内，本标准不再单独设定该指标。

（3）总砷

检样将馍粒及所有配料包混合检验，使用 GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》规定的方法对“总砷”进行检测，定量限为 0.010mg/kg。通过对采集的 29 个样品进行检测分析，结果显示 23 批次牛/羊肉泡馍产品中总砷含量未检出，6 批次有检出，且检测结果接近定量限，分别为 0.012mg/kg、0.014mg/kg、0.016mg/kg、0.024mg/kg、0.025mg/kg、0.027mg/kg。GB 2762-2022 对带（馅料）面米制品的总砷未进行限制，仅对肉及肉制品（ ≤ 0.5 mg/kg）、调味品（ ≤ 0.5 mg/kg）、油脂（ ≤ 0.1 mg/kg）中的总砷有限量要求，考虑到牛/羊肉泡馍产品配料中牛/羊肉、油脂、其他调味料等在产品中的占比较少，混检时对于总砷结果的影响主要来源于馍粒，其他配料的影响几乎可忽略不计，而检出值又远远低于标准的限量值，结合用于制作馍粒的小麦粉以及其他外购的调味料通过供应商管理严格把控配料的质量，并在标准的 3.1 条款中予以要求，结合样品检测结果、产品的属性及风险分析，经研判，牛/羊肉泡馍中的总砷在风险可控范围内，本标准不再单独设定该指标。

（4）镉

检样将馍粒及所有配料包混合检验，使用 GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》规定的方法对“镉”进行检测，定量限为 0.003mg/kg。通过对采集的 24 个样品检测分析，结果显示仅有 4 个批次牛/羊肉泡馍中检出“镉”，分别为 0.0032mg/kg、0.0042mg/kg、0.0085mg/kg、0.0089mg/kg。GB 2762-2022 对带（馅料）面米制品中的“镉”未进行限制，对肉及肉制品中的“镉”含量有限量要求，限量值为 ≤ 0.1 mg/kg。牛/羊肉泡馍产品的净含量一般为 200-400g 不等，配料中馍粒的配比重量一般占一半以上，考虑到牛/羊肉泡馍产品配料混检时对于镉的结果的影响主要来源于馍粒，其他配料的影响几乎可忽略不计，用于制作馍粒的小麦粉以及其他外购的调味料通过供应商管理严格把控配料的质量，并在标准的 3.1 条款中予以要求，结合样品检测结果、产品的属性及风险分析，经研判，牛/羊肉泡馍中的镉在风险可控范围内，本标准不再单独设定该指标。

（5）铬

牛/羊肉泡馍产品配料中，GB 2762-2022 对带（馅料）面米制品中的“铬”未进行限制，肉及肉制品中的“铬”含量的限量值为 ≤ 1.0 mg/kg。检样将馍粒及所有配料包混合检验，使用 GB 5009.123-2014《食品安全国家标准 食品中铬的测定》规定的方法对“铬”进行检测，定量限为 0.003mg/kg。通过对采集的 24 个样品检测分析，结果显示有 9 个批次牛/羊肉泡馍产品中检出“铬”，分别为 0.033mg/kg、0.043mg/kg、0.045mg/kg、0.051mg/kg、0.052mg/kg、0.067mg/kg、0.072mg/kg、0.072mg/kg、0.085mg/kg。牛/羊肉泡馍产品的净含量一般为 200-400g 不等，馍粒的配比重量一般占一半以上，混检时影响铬检测结果的主要是馍粒，其他配料的影响几乎可忽略不计，考虑到用于制作馍粒的小麦粉以及其他外购的调味料通过供应商管理严格把控配料的质量，并在标准的 3.1 条款中予以要求，结合样品检测结果、产品的属性及风险分析，经研判，牛/羊肉泡馍中的铬在风险可控范围内，本标准不再单独设定该指标。

（6）N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是 N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的 N-亚硝胺类化合物含量极微，GB 2762-2022 仅对肉制品中的“N-二甲基亚硝胺”含量有限量要求。在日常监督抽检中，N-二甲基亚硝胺不合格的产品主要涉及水产制品，有鱿鱼类、墨鱼类、马步鱼类、虾片等。使用 GB 5009.26-2016《食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定》规定的方法对样品中肉包的“N-二甲基亚硝胺”进行检测，定量限为 1.0 μ

g/kg，结果显示均未检出。牛/羊肉泡馍产品的净含量一般为 200-400g 不等，牛/羊肉的配比重量一般是 10-40g 不等，牛/羊肉在产品中的占比较少，暴露量少，风险低，按照检测结果并结合标准起草项目组的调研和研讨意见，经综合研判，牛/羊肉泡馍中的 N-二甲基亚硝胺在风险可控范围内，本标准不设置“N-二甲基亚硝胺”指标。

（7）亚硝酸盐

亚硝酸盐，一类无机化合物的总称，主要指亚硝酸钠。硝酸盐和亚硝酸盐广泛存在于人类环境中，是自然界中最普遍的含氮化合物。人体内硝酸盐在微生物的作用下可还原为亚硝酸盐，是 N-亚硝基化合物的前体物质。其外观及滋味都与食盐相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为护色剂限量使用。但如因误用，由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。从牛/羊肉泡馍产品的配料来看，亚硝酸盐的来源主要是肉制品加工中自然产生、也有可能是糖蒜带入。GB 2760-2014 对肉制品“亚硝酸盐”限量要求为亚硝酸钠残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$ ，GB 2762-2022 对酱腌菜的“亚硝酸盐”限量要求为 $\leq 20\text{mg/kg}$ ，牛/羊肉泡馍的配料中“糖蒜”属于酱腌菜类别。

依据 GB 5009.33-2016《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》规定的方法对样品中的“亚硝酸盐”进行检测，检出限为 1mg/kg。通过对牛、羊肉制品中亚硝酸盐残留量检测数据分析，样品中亚硝酸盐残留量为 1.5mg/kg-16mg/kg 之间，均低于国家标准 GB 2760-2014 中亚硝酸钠残留量（ $\leq 30\text{mg/kg}$ ）的要求；而糖蒜作为牛/羊肉泡馍产品的风味特色配料包，用量较少，而且企业通过外购的形式搭配到产品中，企业可通过对供应商管理和评价来严格把控糖蒜的质量，因此在本标准中不对糖蒜中“亚硝酸盐”做出限量要求。但考虑到肉制品在加工中 GB 2760-2014 允许使用亚硝酸盐作为护色剂，本标准对“亚硝酸盐”做出 $\leq 30\text{mg/kg}$ 的限量要求，仅限于牛/羊肉配料和肉汤配料的混合检验，确保产品加工过程中食品添加剂的使用符合 GB 2760-2014 的要求。

（8）酸价、过氧化值

牛/羊肉泡馍主要由馍粒和牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂、粉丝、干制蔬菜、调味料、酿造食醋、油辣椒、糖蒜、辣椒酱等配料组成。油脂在加工储存过程中容易受温度、光照等的影响进行酸败，导致酸价、过氧化值的超标。查阅各配料的相关国家标准，仅“油脂”规定了“酸价”、“过氧化值”限量要求，牛/羊肉泡馍中的油脂配料主要是油脂包、汤包、油辣椒，GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》中规定“油脂”的

“酸价（KOH）”限量为 $\leq 2.5\text{mg/g}$ ，“过氧化值”限量为 $\leq 0.20\text{g}/100\text{g}$ ，GB/T 20293-2006《油辣椒》标准中规定“油辣椒”的“酸价（KOH）”限量为 $\leq 5.0\text{mg/g}$ ，“过氧化值”限量为 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。依据 GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》GB 5009.227-2016《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》规定的方法对含油脂类配料（油脂包、汤包、油辣椒包等）的酸价、过氧化值进行混合检测，“酸价”检出值为 0.31-1.8mg/g 不等，“过氧化值”检出值 0.02-0.12g/100g 不等。考虑到含油脂配料影响风味品质，放置时间较长后，过氧化值过高，会产生哈喇异味。为了保证陕西牛/羊肉泡馍的风味，特设定了该项指标。依据国家标准 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 10146-2015《食品安全国家标准 食用动物油脂》、GB/T 20293-2006《油辣椒》的要求，在本标准中针对含油脂的配料设定“酸价”、“过氧化值”限量要求，为“酸价（以脂肪计）（KOH）”限量为 $\leq 2.5\text{mg/g}$ ，“过氧化值（以脂肪计）”限量为 $\leq 0.20\text{g}/100\text{g}$ 。

（9）黄曲霉毒素 B₁

依据 GB 5009.22-2016《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》规定的方法对采集样品中的馍粒“黄曲霉毒素 B₁”指标进行检测，定量限为 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，结果均为未检出。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》对带（馅料）面米制品的“黄曲霉毒素 B₁”未进行限制。经综合研判，在本标准中不对“黄曲霉毒素 B₁”做出限量要求。

2.3 微生物限量

因牛/羊肉泡馍产品配料不同、分类不同，依据产品配料特点及有关产品标准和 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准的规定，分别制定了各项微生物限量，分别为大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、霉菌计数。

（1）菌落总数

菌落总数主要用来评价食品卫生状况，判定食品被细菌污染的程度。牛/羊肉泡馍的配料主要有馍粒、牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂、粉丝、干制蔬菜、调味料、酿造食醋、油辣椒、糖蒜、辣椒酱等。GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》对菌落总数有限量要求，考虑到因牛/羊肉泡馍配料包中

的辣椒酱、糖蒜生产加工工艺存在发酵的过程，会有发酵菌产生，而菌落总数的检验并不能区分其中有益菌和有害菌的种类，故对采集样品除辣椒酱、糖蒜外取产品的混合样依据 GB 4789.2-2022《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》规定的方法进行检验，主要目的是验证其他配料细菌污染的程度。检测结果显示，菌落总数的结果均符合 GB 2726-2016、GB 2726-2016 的要求（见表 16）。由于预包装牛/羊肉泡馍产品在食用时均需要煮制，风险在可控范围内，所以本标准不对菌落总数做限量规定。

（2）大肠菌群

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中是否有粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。因为粪便中会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有大肠菌群污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的潜在可能性。牛/羊肉泡馍的配料主要有馍粒、牛/羊肉、肉汤、牛羊油脂、粉丝、干制蔬菜、调味料、酿造食醋、油辣椒、糖蒜、辣椒酱等，根据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 17400《食品安全国家标准 方便面》、GB 2719《食品安全国家标准 食醋》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》等相关标准要求，制定了牛/羊肉泡馍的“大肠菌群”限量要求（ $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=10^2$ ），测定时将馍粒和所有配料混合进行检验，对采集样品的大肠菌群限量进行验证，未发现较明显污染证据（见表 17）。但考虑到生产过程中很容易引入大肠污染，且大肠菌群污染有造成其他肠道性致病菌污染的风险，结合 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的要求，大肠菌群的最高安全限量值为 10^2 （CFU/g），根据标准起草项目的研讨意见，本标准按照 GB 2726-2016 的规定设置大肠菌群限量为：大肠菌群（cfu/g） $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10$ ， $M=100$ 。

（3）霉菌计数

馍粒作为牛/羊肉泡馍的主料，其产品质量不容忽视，而馍粒的水分含量直接影响其货架期品质。根据市场调研的结果，馍粒根据水分含量不同分为湿馍粒和干馍粒，对采集的 18 个样品进行水分含量验证，使用 GB 5009.3-2016《食品安全国家标准 食品中水分的测定》中规定的方法进行检测，根据样品检测结果，水分最高为 34.6%，最低为 7.54%，考虑到标准的发布实施，必将会刺激更多的企业投入到牛/羊肉泡馍产品的生产中，根据产品的口感、生产设备、杀菌工艺的不同，产品处于不断研发创新的阶段，泡馍粒的水

分控制在不断发展中，水分范围控制太窄，会限制对牛/羊肉泡馍产品生产工艺的改进创新和行业的发展，因此，本标准未制定水分指标，水分指标由企业根据产品特点及货架期进行控制。

但馍粒中水分含量高低会影响微生物尤其是霉菌的生长繁殖速度，易发霉变质是馍粒的关键质量问题。为了降低馍粒发霉变质带来的风险，本标准参考 GB/T 21118-2007《小麦粉馒头》等相关标准，设置牛/羊肉泡馍的“霉菌计数”限量要求（ $\leq 200\text{CFU/g}$ ），并标注仅对馍粒进行检验。

（4）沙门氏菌

沙门氏菌是一种常见的食源性致病菌，存在着较大的食品安全风险。根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准要求，制定了牛/羊肉泡馍的“沙门氏菌”限量要求（ $n=5, c=0, m=0$ ），测定时将所有配料混合进行检验。对采集样品的沙门氏菌限量进行验证，均符合要求。本标准参照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定设定了该指标。

（5）金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌是常见的食源性致病菌，根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准要求，制定了牛/羊肉泡馍产品的“金黄色葡萄球菌”限量要求（ $n=5, c=1, m=100, M=1000$ ），测定时将馍粒及所有配料混合进行检验，对采集样品的金黄色葡萄球菌限量进行验证，均符合要求。本标准按照根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定设定该指标。

（6）单核细胞增生李斯特氏菌

单增李斯特氏菌是一种人畜共患病的病原菌。根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准要求，制定了牛/羊肉泡馍产品的“单核细胞增生李斯特氏菌”限量（ $n=5, c=0, m=0$ ），检测时将馍粒及所有配料制成混合样品进行检验。单核细胞增生李斯特氏菌均未检出。本标准根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定设定该指标。

（7）致泻大肠埃希氏菌

致泻性大肠埃希氏菌是引起人体以腹泻症状为主的全球性疾病的常见病原菌，GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》规定了对牛肉制品中的“致

泻大肠埃希氏菌”的限量要求，所以在牛肉泡馍产品中设定了“致泻大肠埃希氏菌”限量（ $n=5$ ， $c=0$ ， $m=0$ ），并在标准中加以标注，仅适用于牛肉泡馍产品所有配料的混合检验。对采集样品的致泻大肠埃希氏菌限量进行检验验证，均未检出。本标准根据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定设定该指标。

2.4 食品添加剂、真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量、兽药最大残留限量

为了确保标准的严谨性和科学性，本标准规定了食品添加剂、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量的兜底条款，具体如下：

食品添加剂：应符合GB 2760的规定。

真菌毒素限量：应符合GB 2761中带馅（料）面米制品的规定。

其他污染物限量：应符合GB 2762中带馅（料）面米制品的规定。

农药残留限量应符合 GB 2763 规定的要求。

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

四、重大意见分歧的处理结果和依据

本标准在起草过程中由项目负责人策划标准结构框架，具体内容和文本表达方式由项目组成员共同讨论确定，涉及特殊规定或特殊要求内容的，首先由标准起草组成员查阅相关标准或资料，有明确来源的依据或充分的研究结论的问题，由标准起草组成员根据查阅资料共同讨论决定，若不能确定或问题涉及监督管理部门以及生产企业利益，标准起草组解决该类问题的方式是组织现场调研或有针对性的邀请相关领域专家就相关条款进行研究讨论或邀请相关企业代表召开研讨会，在法律法规规定范围内共同讨论经协商一致决定。截至目前，标准编制过程中无重大意见分歧。

五、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

《食品安全地方标准 牛羊肉泡馍》的制定，能够充分体现陕西省牛/羊肉泡馍相关产品地方特色，将对规范企业质量管理，促进产业健康发展有着重要意义。陕西作为国家“一带一路”战略发展的桥头堡，标准的实施可以帮助牛/羊肉泡馍产品生产优化产业结构，促进地方特色产业向标准化、规模化发展。陕西省可依托其辐射优势，积极形成产业链，规模化发展，应用标准化的方法，推进地方特色产品牛/羊肉泡馍向全国市场发展，为陕西牛/羊肉泡馍这张名片推向全国、推向世界插上翅膀。

本标准颁布实施后,应及时组织相关监管部门及牛/羊肉泡馍产品生产经营企业对标进行宣贯培训,指导陕西省牛/羊肉泡馍产品生产企业规范生产,引导陕西省牛/羊肉泡馍产业规模做大做强,创品牌成规模,建议本标准实施后由各级市场监督管理部门针对牛/羊肉泡馍生产经营企业开展专门宣传培训,使全省牛/羊肉泡馍生产经营企业按照标准规定规范生产经营。

六、地方标准修订项目,还应当列出和原标准主要差异情况

本标准为初次申请制定标准,不涉及修订内容。

七、其他应予说明的事项

无。

八、意见收集和采纳情况

标准在制定过程中,广泛征集企业和专家的意见,收回意见 11 条,项目组对回收的意见进行认真的分析研判,均予以采纳。

九、相关资料附件

附件:相关表单

表1 预包装牛/羊肉泡馍产品生产企业

序号	企业名称
1	陕西子祺食品集团有限公司
2	陕西永信肉食品有限公司
3	西安市雨果食品有限公司
4	陕西秦吼食品科技股份有限公司
5	陕西裕唐顺食品生产有限公司
6	西安市伊斯梅尔民族食品有限公司
7	西安坊味斋食品有限公司
8	西安秦和食品有限公司
9	陕西伊好清真食品有限公司
10	陕西超跃商贸有限公司
11	镇安县东之韵农业科技有限公司
12	西安伊德香清真食品有限公司
13	西安永信清真肉类食品有限公司
14	众合信诚(陕西)食品科技有限公司

15	西安佳食盛达食品有限公司
16	陕西越昕鼎盛实业有限公司
17	蒲城县雲尚鲜餐饮管理有限公司
18	陕西伊明食品股份有限公司
19	西安日盛食品科技有限公司
20	陕西唐十三朝食品有限公司
21	西安美杰食品有限公司临潼分公司
22	陕西新瑞食品科技有限公司
23	陕西瑞意食品有限公司
24	陕西秦唐秦臻食品有限公司
25	西安市新秦食品有限公司

表 2 陕西省牛/羊肉泡馍产品企业标准

序号	备案编号	标准名称	标准编号	企业名称	备注
1	Q/610000-16061S-2023	方便泡馍	Q/SXZQ0002S-2023	陕西子祺食品集团有限公司	2023-07-31 延续
2	Q/610000-15691S-2023	方便牛(羊) 肉泡馍	Q/SYXR0001S-2023	陕西永信肉食品有限公司	2023-06-30 延续
3	Q/610000-01132S-2024	方便泡馍	Q/YGSP0003S-2024	西安市雨果食品有限公司	2024-04-25 变更
4	Q/610000-00580S-2024	方便泡馍	Q/QHSP0007S-2024	陕西秦吼食品科技股份有限公司	2024-03-06 延续
5	Q/610000-15367S-2023	方便泡馍	Q/QHSP0003S-2023	陕西秦吼食品科技股份有限公司	2023-05-31 延续
6	Q/610000-15086S-2023	方便泡馍	Q/SXTS0001SS-2023	陕西裕唐顺食品生产有限公司	2023-05-09 备案
7	Q/610000-01030S-2023	方便泡馍	Q/YSME0001S-2023	西安市伊斯梅尔民族食品有限公 司	2023-04-20 延续
8	Q/610000-14840S-2023	泡馍	Q/FWZ0001S-2023	西安坊味斋食品有限公司	2023-03-15 备案
9	Q/610000-14520S-2022	方便泡馍	Q/XQH0007S-2022	西安秦和食品有限公司	2022-11-24 备案
10	Q/610000-00630S-2024	泡馍	Q/SXYH0002S-2024	陕西伊好清真食品有限公司	2024-03-08 延续
11	Q/610000-14230S-2022	方便泡馍	Q/CYSM0005S-2022	陕西超跃商贸有限公司	2022-09-19 备案
12	Q/610000-14178S-2022	方便泡馍	Q/DZY0002S-2022	镇安县东之韵农业科技有限公司	2022-08-24 备案

序号	备案编号	标准名称	标准编号	企业名称	备注
13	Q/610000-01498S-2024	泡馍	Q/XLS0006S-2024	西安伊德香清真食品有限公司	2024-05-28 延续
14	Q/610000-01497S-2024	泡馍	Q/YDX0001S-2024	西安伊德香清真食品有限公司	2024-05-28 变更
15	Q/610000-0578S-2022	方便牛(羊) 肉泡馍	Q/YQR0005S-2022	西安永信清真肉类食品有限公司	2022-07-29 变更
16	Q/610000-17082S-2023	牛/羊肉泡 馍	Q/ZHXC0003S-2023	众合信诚(陕西)食品科技有限 公司	2023-11-23 变更
17	Q/610000-13806S-2022	清真方便泡 馍	Q/JSSD0003S-2022	西安佳食盛达食品有限公司	2022-06-06 备案
18	Q/610000-13491S-2022	方便泡馍	Q/YXDS0002S-2022	陕西越昕鼎盛实业有限公司	2022-03-09 备案
19	Q/610000-13128S-2021	方便泡馍	Q/YSXC0001S-2021	蒲城县雲尚鲜餐饮管理有限公司	2021-11-02 备案
20	Q/610000-02030S-2024	速冻泡馍	Q/YMSP0002S-2024	陕西伊明食品股份有限公司	2024-07-17 延续
21	Q/610000-9709S-2022	牛/羊肉泡 馍	Q/RSSP0001S-2022	西安日盛食品科技有限公司	2021-09-09 备案
22	Q/610000-16511S-2023	方便泡馍	Q/XAMJ0002S-2023	西安美杰食品有限公司临潼分公 司	2023-09-14 延续
23	Q/610000-00074S-2024	泡馍	Q/XRSP0001S-2023	陕西新瑞食品科技有限公司	2024-01-09 变更
24	Q/610000-01079S-2024	方便泡馍	Q/SXRY0004S-2024	陕西瑞意食品有限公司	2024-04-22 变更
25	Q/610000-17380S-2023	方便泡馍	Q/QZSP0001S-2023	陕西秦唐秦臻食品有限公司	2023-12-22 备案
26	Q/610000-00593S-2024	方便泡馍	Q/XAXQ0001S-2024	西安市新秦食品有限公司	2024-03-07 延续
27	Q/610000-01538S-2024	方便泡馍	Q/XPLX0002S—2024	西安品乐信食品有限公司	2024-05-31 备案

表3 起草人员一览表

研制人员	姓名	职称	专业	单位	投入时间
项目负责	张莉	高级工程师	微生物	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	90%
主要参与人员	穆登峰	产业校外 辅导导师	信息管理	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	20%
	屠锦娣	高级工程师	环境科学与 工程	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	30%

研制人员	姓名	职称	专业	单位	投入时间
	贾玮	教授、博士生导师	食品科学与安全	陕西科技大学	30%
	葛武鹏	教授、博士生导师	食品科学与工程	西北农林科技大学	20%
	候国峰	硕士研究生	化学分析	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	20%
	李红光	主任技师	化学分析	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	20%
主要参与人员	王彦蓉	硕士研究生	食品科学	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	30%
	张耀武	正高级工程师	食品科学与工程	西安市产品质量检验院	10%
	陈江	高级工程师	化学工程与工艺	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	10%
	王萌	硕士研究生	食品科学与工程	陕西科仪阳光检测技术服务有限公司	10%
	张亚锋	主任药师	食品科学与工程	西安市食品药品检验所	10%
	王峰	高级工程师	食品科学与工程	西安市产品质量检验院	10%
	王浩旭	政工师	会计学	西安伊德香清真食品有限公司	20%
	朱江	中级会计师、中级政工师	会计学	西安伊德香清真食品有限公司	20%
	杨俊平	/	/	陕西伊明食品股份有限公司	20%
	贾婉珊	/	汉语言文学专业	陕西伊明食品股份有限公司	20%

表 4 牛/羊肉泡馍检测样品信息采集表

序号	样品编号	样品名称
1	SS2022060845	牛肉小炒泡馍
2	SS2022061073	羊肉泡馍
3	SS2022061074	牛肉泡馍
4	SS2022061075	五连包牛/羊肉泡馍
5	XS2022060194	牛/羊肉泡馍
6	XS2022070141	牛肉泡馍
7	SS2022080493	牛肉泡馍
8	SS2022081169	泡馍粒

序号	样品编号	样品名称
9	XS2022080188	泡馍粒
10	SS2022100228	羊肉泡馍（方便食品）
11	SS2022101632	泡馍粒
12	SS2022110881	牛/羊肉泡馍（家庭全品装）
13	SS2022110882	牛/羊肉泡馍（礼盒装）
14	SS2022110883	羊肉泡馍（5包分享装）
15	SS2022110884	牛肉泡馍（5包分享装）
16	SS2022120588	五连包牛/羊肉泡馍
17	SS2022120589	牛肉泡馍
18	SS2022120590	羊肉泡馍
19	XS2023010009	方便牛肉泡馍
20	SS2023021667	泡馍粒
21	XS2023030024	牛/羊肉泡馍
22	SS2023030239	孙家羊肉泡馍
23	SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍
24	SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍
25	SS2023030242	秦圣羊肉泡馍（非即食）
26	SS2023030243	老米家牛肉泡馍
27	SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍（方便食品）
28	SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍（方便食品）
29	SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍（非即食）
30	SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍（牛肉泡馍）
31	SS2023030248	老米家羊肉泡馍
32	SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍（优享装）
33	SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级
34	SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍（优享装）
35	SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍（优享装）
36	SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍（单人份）
37	SS2023030254	潼十三羊肉泡馍
38	SS2023030255	秦格格羊肉泡馍
39	SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍（优享装）
40	SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍（羊肉泡馍）
41	SS2023030258	老孙家牛肉泡馍
42	SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍（非即食）
43	SS2023030260	老孙家羊肉泡馍

序号	样品编号	样品名称
44	SS2023030261	孙家牛肉泡馍
45	SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍
46	SS2023031770	小炒泡馍（方便食品）
47	SS2023031771	牛肉泡馍（方便食品）
48	SS2023031772	羊羔肉泡馍（方便食品）
49	SS2023031773	羊肉泡馍（方便食品）
50	XS2023060042	牛肉泡馍（方便食品）
51	XS2023060041	羊肉泡馍（方便食品）
52	XS2023030228	牛肉包
53	SS2023010379	羊肉包
54	XS2023010031	羊肉包
55	XS2023030054	羊肉包
56	XS2023030102	牛肉包
57	XS2023030147	牛肉包
58	SS2023031130	羊肉包
59	SS2023031128	羊肉包
60	SS2023031129	羊肉包
61	XS2023040053	牛肉包
62	XS2023040055	牛肉包
63	XS2023040131	羊肉包
64	XS2023040214	牛肉包
65	XS2023040306	牛肉包
66	XS2023050154	牛肉包
67	XS2023060073	羊肉包
68	XS2023060039	牛肉包
69	XS2023060090	牛肉包
70	XS2023050157	羊肉包
71	XS2023050158	牛肉包
72	SS2023050091	牛肉包
73	SS2023050240	牛肉包
74	SS2023050683	牛肉包
75	SS2023060916	羊肉包
76	SS2023060921	羊肉包
77	SS2023060957	牛肉包
78	SS2023060939	羊肉包
79	SS2023060947	羊肉包
80	SS2023050314	牛肉包

序号	样品编号	样品名称
81	SS2023050788	牛肉包
82	SC2023050414	牛肉包
83	SS2023061518	牛肉包
84	SS2023060948	牛肉包
85	SS2023060918	牛肉包
86	SS2023060922	牛肉包
87	SS2023060940	牛肉包
88	SS2023060938	牛肉包
89	SS2023060920	牛肉包
90	SS2023050046	牛肉包
91	SC2023050046	牛肉包
92	SS2023060917	牛肉包
93	SS2023060946	牛肉包
94	SS2023050162	牛肉包
95	SS2023060955	牛肉包
96	SS2023041233	牛肉包
97	SS2023041322	牛肉包
98	SS2023031224	泡馍粒
99	SS2022050350	泡馍粒
100	SS2022050386	泡馍粒
101	SS2022051035	泡馍粒
102	SS2022061112	泡馍粒
103	SS2022061202	泡馍粒
104	SS2022070147	泡馍粒
105	SS2022071045	泡馍粒
106	SS2022071124	泡馍粒
107	SS2022071617	泡馍粒
108	SS2022090341	泡馍粒
109	SS2022090392	泡馍粒
110	SS2022090604	泡馍粒
111	SS2022091161	泡馍粒
112	SS2022100366	泡馍粒
113	SS2022100987	泡馍粒
114	XS2022100187	泡馍粒
115	SS2022110152	泡馍粒
116	SS2022110801	泡馍粒
117	SS2022120161	泡馍粒

序号	样品编号	样品名称
118	SS2023020152	泡馍粒
119	SS2023020493	泡馍粒
120	SS2023021148	泡馍粒
121	SS2023021720	泡馍粒
122	SS2023030046	泡馍粒
123	SS2023030101	泡馍粒
124	SS2023032193	泡馍粒
125	SS2023041195	泡馍粒

附件 2 牛/羊肉泡馍产品检测验证数据

表 5 牛/羊肉泡馍“水分”检测数据

样品编号	样品名称	水分 (%)
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	7.54
SS2022101632	泡馍粒	10.4
SS2023031773	羊肉泡馍（方便食品）	10.6
SS2023031771	牛肉泡馍（方便食品）	10.8
XS2022070141	牛肉泡馍	11.7
SS2023031770	小炒泡馍（方便食品）	15.1
SS2023031772	羊羔肉泡馍（方便食品）	15.4
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	28.9
SS2022100228	羊肉泡馍（方便食品）	29.0
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	29.1
XS2023010009	方便牛肉泡馍	30.5
SS2022110881	牛/羊肉泡馍（家庭全品装）	31.57
SS2022110881	牛/羊肉泡馍（家庭全品装）	31.71
SS2022110881	牛/羊肉泡馍（家庭全品装）	32.35
SS2022110882	牛/羊肉泡馍（礼盒装）	32.4
SS2023021667	泡馍粒	33.9
SS2022080493	牛肉泡馍	34.3
SS2022081169	泡馍粒	34.6

表 6 牛/羊肉泡馍“铅”检测数据

样品编号	样品名称	铅（以 Pb 计，mg/kg）
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
XS2022070141	牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2022080493	牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2022081169	泡馍粒	未检出(方法定量限 0.05)
SS2022100228	羊肉泡馍（方便食品）	未检出(方法定量限 0.05)
XS2023010009	方便牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023021667	泡馍粒	未检出(方法定量限 0.05)
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍（非即食）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍（方便食品）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍（方便食品）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍（非即食）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍（牛肉泡馍）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍（优享装）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍（优享装）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍（优享装）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍（单人份）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍（优享装）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍（羊肉泡馍）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍（非即食）	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出(方法定量限 0.05)

表 7 牛/羊肉泡馍“总汞”检测数据

样品编号	样品名称	总汞(以 Hg 计, mg/kg)
XS2023060042	牛肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)
XS2023060041	羊肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023031771	牛肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍(非即食)	未检出(<0.003)
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍(非即食)	未检出(<0.003)
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍(非即食)	未检出(<0.003)
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)

表 8 牛/羊肉泡馍“总砷”检测数据

样品编号	样品名称	总砷(以 As 计, mg/kg)
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	0.012
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍(非即食)	0.014
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	0.016
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	0.024
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	0.025
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	0.027
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	未检出(<0.003)
XS2022070141	牛肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2022080493	牛肉泡馍	未检出(<0.003)
XS2023010009	方便牛肉泡馍	未检出(<0.003)
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍(非即食)	未检出(<0.003)
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出(<0.003)
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍(方便食品)	未检出(<0.003)
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍(非即食)	未检出(<0.003)

样品编号	样品名称	总砷(以 As 计, mg/kg)
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍(牛肉泡馍)	未检出 (<0.003)
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出 (<0.003)
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.003)
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	未检出 (<0.003)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.003)
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.003)
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍(单人份)	未检出 (<0.003)
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出 (<0.003)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.003)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍(羊肉泡馍)	未检出 (<0.003)

表 9 牛/羊肉泡馍“镉”检测数据

样品编号	样品名称	镉(以 Cd 计, mg/kg)
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	0.0032
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	0.0042
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	0.0085
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	0.0089
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍(非即食)	未检出 (<0.002)
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍(方便食品)	未检出 (<0.002)
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍(方便食品)	未检出 (<0.002)
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍(非即食)	未检出 (<0.002)
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍(牛肉泡馍)	未检出 (<0.002)
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.002)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.002)
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.002)
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍(单人份)	未检出 (<0.002)
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.002)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍(羊肉泡馍)	未检出 (<0.002)
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍(非即食)	未检出 (<0.002)
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出 (<0.002)
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出 (<0.002)

样品编号	样品名称	镉(以Cd计, mg/kg)
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出 (<0.002)

表 10 牛/羊肉泡馍“铬”检测数据

样品编号	样品名称	铬(以Cr计, mg/kg)
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍(方便食品)	0.033
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	0.043
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍(非即食)	0.045
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	0.051
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍(非即食)	0.052
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	0.067
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	0.072
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍(方便食品)	0.072
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍(非即食)	0.085
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍(牛肉泡馍)	未检出 (<0.01)
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.01)
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍柒享级	未检出 (<0.01)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.01)
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.01)
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍(单人份)	未检出 (<0.01)
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出 (<0.01)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.01)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍(羊肉泡馍)	未检出 (<0.01)
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出 (<0.01)

表 11 牛羊肉“N-二甲基亚硝胺”检测数据

样品编号	样品名称	N-二甲基亚硝胺(μg/kg)
XS2023030228	牛肉包	未检出 (<0.30)
SS2023010379	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023010031	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023030054	羊肉包	未检出 (<0.30)

样品编号	样品名称	N-二甲基亚硝胺 (μg/kg)
XS2023030102	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023030147	牛肉包	未检出 (<0.30)
SS2023031130	羊肉包	未检出 (<0.30)
SS2023031128	羊肉包	未检出 (<0.30)
SS2023031129	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023040053	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023040055	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023040131	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023040214	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023040306	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023050154	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023060073	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023060039	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023060090	牛肉包	未检出 (<0.30)
XS2023050157	羊肉包	未检出 (<0.30)
XS2023050158	牛肉包	未检出 (<0.30)

表 12 牛羊肉“亚硝酸盐”检测数据

样品编号	样品名称	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计, (mg/kg)
XS2023040306	牛肉包	1.5
SS2023050091	牛肉包	1.7
SS2023050240	牛肉包	1.8
SS2023050683	牛肉包	11.4
SS2023060916	羊肉包	12
SS2023060921	羊肉包	13
SS2023060957	牛肉包	13
SS2023060939	羊肉包	15
SS2023060947	羊肉包	16
SS2023050314	牛肉包	2.2
SS2023050788	牛肉包	2.3
SC2023050414	牛肉包	4.0
SS2023061518	牛肉包	4.2
SS2023060948	牛肉包	5.6
SS2023060918	牛肉包	5.6

样品编号	样品名称	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计, (mg/kg)
SS2023060922	牛肉包	6.3
SS2023060940	牛肉包	6.6
SS2023060938	牛肉包	6.7
SS2023060920	牛肉包	7.0
SS2023050046	牛肉包	7.3
SC2023050046	牛肉包	7.3
SS2023060917	牛肉包	7.3
SS2023060946	牛肉包	8.4
XS2023060090	牛肉包	8.6
SS2023050162	牛肉包	9.6
XS2023060039	牛肉包	9.7
SS2023060955	牛肉包	9.7
SS2023041233	牛肉包	未检出 (<0.20)
SS2023041322	牛肉包	未检出 (<0.20)

表 13 牛/羊肉泡馍“过氧化值”检测数据

样品编号	样品名称	过氧化值(以脂肪 计/g/100g)
XS2023010009	方便牛肉泡馍	0.021
SS2022100228	羊肉泡馍(方便食品)	0.045
SS2022061073	羊肉泡馍	0.055
SS2022110881	牛/羊肉泡馍(家庭全品装)	0.061
XS2022070141	牛肉泡馍	0.068
SS2022110881	牛/羊肉泡馍(家庭全品装)	0.070
SS2022080493	牛肉泡馍	0.074
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	0.076
SS2022110882	牛/羊肉泡馍(礼盒装)	0.086
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	0.095
SS2022120590	羊肉泡馍	0.11
SS2022110881	牛/羊肉泡馍(家庭全品装)	0.12
SS2022110882	牛/羊肉泡馍(礼盒装)	0.12
SS2022110883	羊肉泡馍(5包分享装)	0.12
SS2022110884	牛肉泡馍(5包分享装)	0.12

表 14 牛/羊肉泡馍“酸价”检测数据

样品编号	样品名称	酸价 (KOH/mg/g)
XS2023010009	方便牛肉泡馍	0.31
SS2022110883	羊肉泡馍 (5 包分享装)	0.45
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	0.46
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	0.48
SS2022120589	牛肉泡馍	0.54
SS2022110882	牛/羊肉泡馍 (礼盒装)	0.59
SS2022110884	牛肉泡馍 (5 包分享装)	0.61
SS2022120588	五连包牛/羊肉泡馍	0.61
SS2022110881	牛/羊肉泡馍 (家庭全品装)	0.71
SS2022110882	牛/羊肉泡馍 (礼盒装)	0.90
SS2022110881	牛/羊肉泡馍 (家庭全品装)	0.91
XS2022070141	牛肉泡馍	1.1
SS2022080493	牛肉泡馍	1.2
SS2022061074	牛肉泡馍	1.6
SS2022100228	羊肉泡馍 (方便食品)	1.7
SS2022110881	牛/羊肉泡馍 (家庭全品装)	1.7
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	1.8

表 15 牛/羊肉泡馍“黄曲霉毒素 B₁”检测数据

样品编号	样品名称	黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	未检出 (<0.1)
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
XS2022070141	牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2022080493	牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
XS2023010009	方便牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍 (非即食)	未检出 (<0.1)
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍 (方便食品)	未检出 (<0.1)
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍 (方便食品)	未检出 (<0.1)
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍 (非即食)	未检出 (<0.1)

样品编号	样品名称	黄曲霉毒素 B1 (μg/kg)
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍(牛肉泡馍)	未检出 (<0.1)
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.1)
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	未检出 (<0.1)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.1)
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.1)
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍(单人份)	未检出 (<0.1)
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍(优享装)	未检出 (<0.1)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍(羊肉泡馍)	未检出 (<0.1)
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍(非即食)	未检出 (<0.1)
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出 (<0.1)
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出 (<0.1)

表 16 牛/羊肉泡馍“菌落总数”检测数据

样品编号	样品名称	菌落总数 (CFU/g)
SS2022061073	羊肉泡馍	20 <10 <10 <10 <10
SS2022061074	牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 10
SS2022061075	五连包牛/羊肉泡馍	60 50 30 20 40
XS2022070141	牛肉泡馍	<10 <10 <10 10 20
SS2022101632	泡馍粒	<10 <10 <10 <10 <10
XS2023010009	方便牛肉泡馍	30 10 30 70 40
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍(非即食)	950
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	50
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍(方便食品)	700
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍(非即食)	690
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍(牛肉泡馍)	330
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	<10
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	<10

样品编号	样品名称	菌落总数 (CFU/g)
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍 (单人份)	140
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	<10
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	4700
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍 (羊肉泡馍)	<10
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	160
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍 (非即食)	470
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	3800
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	300

表 17 牛/羊肉泡馍“大肠菌群”检测数据

样品编号	样品名称	大肠菌群 (CFU/g)
XS2022070141	牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
XS2022080188	泡馍粒	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022101632	泡馍粒	<10 <10 <10 <10 <10
XS2023010009	方便牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	<10
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	<10
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	<10
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	<10
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	<10
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍 (方便食品)	<10
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍 (方便食品)	<10
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍 (牛肉泡馍)	<10
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	<10
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	<10
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍 (单人份)	<10
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	<10

样品编号	样品名称	大肠菌群 (CFU/g)
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	<10
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍 (羊肉泡馍)	<10
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	<10
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	<10
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	<10
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	<10

表 18 泡馍粒“霉菌计数”检测数据

样品编号	样品名称	霉菌计数 (CFU/g)
SS2023031224	泡馍粒	10
SS2022050350	泡馍粒	<10
SS2022050386	泡馍粒	<10
SS2022051035	泡馍粒	<10
SS2022061112	泡馍粒	<10
SS2022061202	泡馍粒	10
SS2022070147	泡馍粒	<10
SS2022071045	泡馍粒	<10
SS2022071124	泡馍粒	<10
SS2022071617	泡馍粒	<10
SS2022090341	泡馍粒	20
SS2022090392	泡馍粒	<10
SS2022090604	泡馍粒	10
SS2022091161	泡馍粒	<10
SS2022100366	泡馍粒	<10
SS2022100987	泡馍粒	10
XS2022100187	泡馍粒	<10
SS2022110152	泡馍粒	<10
SS2022110801	泡馍粒	<10
SS2022120161	泡馍粒	<10
SS2023020152	泡馍粒	<10
SS2023020493	泡馍粒	<10
SS2023021148	泡馍粒	<10
SS2023021720	泡馍粒	<10
SS2023030046	泡馍粒	<10

样品编号	样品名称	霉菌计数 (CFU/g)
SS2023030101	泡馍粒	<10
SS2023032193	泡馍粒	<10
SS2023041195	泡馍粒	<10

表 19 牛/羊肉泡馍“沙门氏菌”检测数据

样品编号	样品名称	沙门氏菌 (/25g)
SS2022060845	牛肉小炒泡馍	未检出
XS2022060194	牛/羊肉泡馍	未检出
XS2022070141	牛肉泡馍	未检出
SS2022080493	牛肉泡馍	未检出
XS2022080188	泡馍粒	未检出
SS2022100228	羊肉泡馍（方便食品）	未检出
SS2022120589	牛肉泡馍	未检出
SS2022120590	羊肉泡馍	未检出
XS2023010009	方便牛肉泡馍	未检出
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	未检出
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍（非即食）	未检出
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍（方便食品）	未检出
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍（方便食品）	未检出
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍（非即食）	未检出
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍（牛肉泡馍）	未检出
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍柒享级	未检出
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍（单人份）	未检出
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍（优享装）	未检出

样品编号	样品名称	沙门氏菌 (/25g)
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍 (羊肉泡馍)	未检出
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍 (非即食)	未检出
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出

表 20 牛/羊肉泡馍“金黄色葡萄球菌”检测数据

样品编号	样品名称	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)
XS2022070141	牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022080493	牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
XS2022080188	泡馍粒	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022100228	羊肉泡馍 (方便食品)	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022120588	五连包牛/羊肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022120589	牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
SS2022120590	羊肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
XS2023010009	方便牛肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
XS2023030024	牛/羊肉泡馍	<10 <10 <10 <10 <10
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	<10
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	<10
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	<10
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	<10
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍 (方便食品)	<10
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍 (方便食品)	<10
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍 (牛肉泡馍)	<10
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	<10
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	<10
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍 (单人份)	<10
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	<10
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	<10

样品编号	样品名称	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍 (优享装)	<10
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍 (羊肉泡馍)	<10
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	<10
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍 (非即食)	<10
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	<10
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	<10
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	<10

表 21 牛/羊肉泡馍“单核细胞增生李斯特氏菌”检测数据

样品编号	样品名称	单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍 (非即食)	未检出
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍 (方便食品)	未检出
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍 (方便食品)	未检出
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍 (非即食)	未检出
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍 (牛肉泡馍)	未检出
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍 (优享装)	未检出
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍乐享级	未检出
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍 (优享装)	未检出
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍 (优享装)	未检出
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍 (单人份)	未检出
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍 (优享装)	未检出
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍 (羊肉泡馍)	未检出
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍 (非即食)	未检出
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出

表 22 牛/羊肉泡馍“致泻大肠埃希氏菌”检测数据

样品编号	样品名称	致泻大肠埃希氏菌 (/25g)
SS2023030239	孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030240	泡馍道羊肉泡馍	未检出
SS2023030241	泡馍道牛肉泡馍	未检出
SS2023030242	秦圣羊肉泡馍（非即食）	未检出
SS2023030243	老米家牛肉泡馍	未检出
SS2023030244	同盛斋羊肉泡馍（方便食品）	未检出
SS2023030245	大皮院孙家牛肉泡馍（方便食品）	未检出
SS2023030246	三秦回坊羊肉泡馍（非即食）	未检出
SS2023030247	鸿盛祥西安泡馍（牛肉泡馍）	未检出
SS2023030248	老米家羊肉泡馍	未检出
SS2023030249	刘一泡羊肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030250	乐宅家食牛肉泡馍柒享级	未检出
SS2023030251	永兴坊·牛肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030252	永兴坊·羊肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030253	筷陕清真保鲜羊肉泡馍（单人份）	未检出
SS2023030254	潼十三羊肉泡馍	未检出
SS2023030255	秦格格羊肉泡馍	未检出
SS2023030256	刘一泡牛肉泡馍（优享装）	未检出
SS2023030257	鸿盛祥西安泡馍（羊肉泡馍）	未检出
SS2023030258	老孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030259	三秦回坊牛肉泡馍（非即食）	未检出
SS2023030260	老孙家羊肉泡馍	未检出
SS2023030261	孙家牛肉泡馍	未检出
SS2023030262	伊盛斋羊肉泡馍	未检出

十、参考文献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
- [2] 《西安市地方志》
- [3] 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
- [4] GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜
- [5] GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- [6] GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品
- [7] GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- [8] GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- [9] GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- [10] GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- [11] GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- [12] GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- [13] GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- [14] GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- [15] GB 4789.6-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- [16] GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- [17] GB 4789.30-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- [18] GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- [19] GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- [20] GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- [21] GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- [22] GB 5009.26-2016 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- [23] GB 5009.33-2016 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- [24] GB 5009.123-2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- [25] GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面
- [26] GB/T 20293-2006 油辣椒

[27]GB/T 20977-2007 糕点通则

[28]GB/T 21118-2007 小麦粉馒头

[29]GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

[30]GB/T 31323-2014 方便米饭

[31]GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品致病菌限量

[32]GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量