

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/ 0036—2025

食品安全地方标准 牛羊肉泡馍

2025-11-19 发布

2026-05-19 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准提出单位：陕西省市场监督管理局

本标准起草单位：陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、陕西科技大学、西安伊德香清真食品有限公司、陕西伊明食品股份有限公司、陕西省标准化协会。

本标准主要起草人：张莉、穆登峰、屠锦娣、贾玮、葛武鹏、侯国锋、王浩旭、杨俊平、王彦蓉、李红光、朱江、贾宛珊、张耀武、陈江、王萌、张亚锋、王峰。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准 牛羊肉泡馍

1 范围

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。

2 术语和定义

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/羊肉泡馍的粒状馍块。

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。

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

原、辅料应符合相应的国家标准和有关规定。

3.2 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
	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。

3.3 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
铅（以 Pb 计） ^a / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
酸价（以脂肪计） ^b (KOH) / (mg/g)	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^b / (g/100g)	≤ 0.20	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^c / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
^a 适用于所有配料的混合检验。 ^b 仅适用于含油脂类配料（牛/羊肉配料、肉汤配料、油脂配料）的混合检验。 ^c 仅适用于含肉类配料（牛/羊肉配料、肉汤配料）的混合检验。		

3.4 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（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.6

霉菌计数 ^d / (CFU/g)	≤200	GB 4789.15
^a 采样方案按 GB 4789.1 执行（霉菌计数除外）。 ^b 适用于所有配料的混合检验。 ^c 适用于牛肉泡馍产品所有配料的混合检验。 ^d 仅适用于馍粒的检验。		

3.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761中带馅（料）面米制品的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合GB 2762中带馅（料）面米制品的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药最大残留限量

应符合GB 31650的规定。