

Q/BBKS

包头市博克食品有限责任公司企业标准

Q/BBKS 0003S—2023

风干牛肉

2023 - 03 - 26 发布

2023 - 04 - 16 实施

包头市博克食品有限责任公司 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。

本文件由包头市博克食品有限责任公司提出。

本文件由包头市博克食品有限责任公司起草。

本文件由包头市博克食品有限责任公司批准。

本文件主要起草人：田海斌、许丽娜。

风干牛肉

1 范围

本文件规定了风干牛肉的术语和定义、技术要求。

本文件适用于风干牛肉的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 7652 八角
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19618 甘草
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 22267 孜然
GB/T 22300 丁香
GB/T 24399 黄豆酱
GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 32727 肉豆蔻
GH/T 1194 大蒜
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 580 芹菜
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风干牛肉 **dried beef**

以牛肉、食用植物油、食用盐、辣椒、半固态复合调味料、固态复合调味料、花椒、酱油、洋葱、桂皮、月桂叶、鸡精调味料、孜然、生姜、食糖、味精、胶原蛋白、大豆分离蛋白、葡萄糖、魔芋粉、麦芽糊精、十三香、海藻膳食纤维、白胡椒、黑胡椒、白酒、八角、丁香、草果、甘草、大蒜、良姜、肉豆蔻、香辛料调味油、白芷、山奈、芹菜、番茄酱、胡萝卜、香茅草、砂仁、荜拔、紫草、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、小茴香为原料，根据口味不同选用不同的原料配制，添加食品添加剂食品用香精香料、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌、D-异抗坏血酸钠、红曲米、乳酸、亚硝酸钠、卡拉胶、碳酸钠、氯化钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂等中的一种或几种，经修整、成型、滚揉、腌制、熟制、拌料、包装、杀菌等工艺制成的即食风干牛肉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.7 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.8 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.9 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.10 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.11 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.12 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.14 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.15 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.16 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.17 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.18 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.19 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.20 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.21 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.22 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.23 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.24 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.25 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.26 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.27 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.28 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 4.1.29 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.30 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 的规定。
- 4.1.31 草果、良姜、山奈、香茅草、荜拨、小茴香：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.32 半固态复合调味料、固态复合调味料、胶原蛋白、十三香、海藻膳食纤维、香辛料调味油、白芷、砂仁、紫草、豆瓣酱、甜面酱：应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光线下,观察其色泽、状态,闻其气味。用温开水漱口,品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅。	
状 态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑。	

4.3 污染物限量

4.3.1 污染物铅限量指标应符合表2的规定。

表2 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.3.2 其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉制品的规定,按GB 2762中规定的方法检验。

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921中肉制品的规定。

4.4.2 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	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂食品用香精香料、辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌、D-异抗坏血酸钠、红曲米、乳酸、亚硝酸钠、卡拉胶、碳酸钠、氯化钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂等的使用应符合GB 2760的规定,详见表4,其质量要求应分别符合GB 30616、GB 1886.34、GB 1886.181、GB 28314、GB 1886.171、GB 1886.231、GB 1886.28、GB 1886.19、GB 1886.173、GB 1886.11、GB 1886.169、GB 1886.1、GB 25585、GB 29929、GB 26687的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/(g/kg)	备 注
食品用香精	按生产需要适量使用	
辣椒红	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	按生产需要适量使用	
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	

乳酸链球菌素	0.5	
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	
红曲米	按生产需要适量使用	
乳酸	按生产需要适量使用	
亚硝酸钠	0.15	以亚硝酸钠计，残留量 \leq 30mg/kg
卡拉胶	按生产需要适量使用	
碳酸钠	按生产需要适量使用	
氯化钾	按生产需要适量使用	
乙酰化二淀粉磷酸酯	按生产需要适量使用	
复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）	5.0	最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计