

Q/NMYK

内蒙古蒙元宽食品有限公司企业标准

Q/NMYK 0008S—2021

发酵牛肉干

2021 - 11- 1 发布

2021 - 11 - 20 实施

内蒙古蒙元宽食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司提出。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司起草。

本标准由内蒙古蒙元宽食品有限公司批准。

本标准主要起草人：赵富元、高树芳、赵力宽。

发酵牛肉干

1 范围

本标准规定了发酵牛肉干的技术要求、试验方法、生产加工过程要求。

本标准适用于以牛肉为主要原料，添加或不添加其它原料、辅料，经选肉、配料、发酵、腌制、烤制、成型、油炸（或二次烤制）、冷却、杀菌等工艺制成的熟肉制品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

牛肉：应符合 GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品的规定。

其他原辅料：应符合国家相关标准。

生产用水：应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定。

3.2 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白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和
滋味、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	状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
----	------------------------------	-----------------------

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，检验方法：按GB 5009.12规定的方法测定。其他污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下熟肉制品的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案及限量，CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。