

Q/LWF

辽宁为峰食品有限公司企业标准

Q/LWF 0001S-2018

白煮牛肉制品

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

辽宁为峰食品有限公司

发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标依据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由辽宁为峰食品有限公司提出并起草。

本标准适用于辽宁为峰食品有限公司营口分公司生产的同类产品

本标准主要起草人：赵益菲、钱杨成

本标准属首次发布。

白煮牛肉制品

1 范围

本标准规定了白煮牛肉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以冷冻牛下货（牛心管、牛毛肚、牛百叶、牛板筋、牛蹄筋）为原料，经解冻、煮熟、晾凉后浸泡于食品添加剂氢氧化钠溶液中，然后用包装饮用水多次漂洗，包装制成的白煮牛肉制品（牛心管、牛毛肚、牛百叶、牛板筋、牛蹄筋）。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- 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/T 4789.3 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 4789.10 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
- GB 4789.30 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
- GB/T 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠艾希氏菌 O157: H7/MN 检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 包装饮用水：应符合 GB 17324 的规定。

3.1.3 氢氧化钠：应符合 GB 1886.20 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定

3.1.5 牛心管、牛毛肚、牛百叶、牛板筋、牛蹄筋：应来自非疫区，有产地检验、检疫合格证明，并符合 GB 2707、GB 2762 及国家有关兽药残留限量的规定。

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
形 态	应基本保持其原有的形态，不过分变形	在清洁卫生环境中，光线充足、无异味条件下，将产品放入洁净的白色搪瓷盘中，观察其色泽，嗅其气味，品尝其滋味，检验其组织形态和杂质
滋、气味	气味正常，无异味，无腐臭味	
组织状态	有弹性，不糜烂，不僵硬	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ ）/（mg/kg）	≤ 30	GB 5009.33

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	a 采样方案及限量				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
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7 (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB/T 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
注： n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 12694 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 检验规则

4.1 入库验收

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验或索取产品检验合格证明,合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一品种的原料、同一工艺、同一批投料、同一班次所生产的同一规格的产品为一批。随机抽取 500g 样品,分成两份,一份检验,一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品必须经企业质检部门按标准要求按批进行检验,经检验合格,并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、PH 值、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

4.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验筹异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

4.5.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项进行复检，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

标志的内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。内包装材料应符合 GB/T 10004 规定。产品外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。

5.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应在 0℃-8℃ 的温度下贮存，贮存环境应清洁、干燥，防止与有害物质混放。在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为六个月。
