

团 体 标 准

T/CIQA 106—2024

生牛肉饼

Raw beef patty

2024 - 12 - 20 发布

2024 - 12 - 20 实施

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。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国出入境检验检疫协会综合质量服务标准化技术委员会（CIQA/TC12）提出并归口。

本文件起草单位：广东温瓯食品科技有限公司、华测检测认证集团股份有限公司、百珍堂生物科技（浙江）有限公司、无锡市百基拉餐饮管理有限公司、河南联顺食品有限公司、山东拓豪食品有限公司、华南理工大学食品科学与工程学院、华南农业大学食品学院、广东省袁记食品集团有限公司、中粮家佳康（江苏）有限公司、内蒙古伊知牛牧业有限责任公司、苏州华东食品有限公司、普如伟萨食品机械（上海）有限公司、上海硕丰生物科技集团有限公司、山东新和盛膳食集团有限公司、广州顺营食品有限公司、广州富农食品有限公司、广州尚好菜食品有限公司、浙江麦尚食品有限公司、浙江瑞邦智能装备股份有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、呼伦贝尔市中荣食品有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司

本文件主要起草人：金中芳、白洪海、刘文秋、马路石、毛国治、陈晓钦、戴晨义、王廷芳、何永军、杜康、冯彩媚、阮征、廖振林、方祥、林童、闫永平、胡正勇、刘文营、赵顺利、高云姣、陈浩、于旭伟、徐小林、金钧、孙丽花、陈学平、陈坤龙、林志文、叶淑萍、谭叶军、钮忠华、施明、仝林、吴海燕、张春亚、陈岩、刘士东。

本文件版权归中国出入境检验检疫协会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印刷、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

生牛肉饼

1 范围

本文件规定了生牛肉饼的术语和定义、产品分类、原辅料、投料要求、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签和标志、包装、贮运和销售的要求。

本文件适用于速冻生牛肉饼的生产加工、检验检测、包装、贮运和销售。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发盐基氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生牛肉饼 raw beef patty

以鲜（冻）分割牛肉为主要原料，经预处理，绞制，添加或不添加辅料、食品添加剂，腌制或不腌制，搅拌，成型，速冻，包装等工艺加工而成的饼状非即食肉类制品。包括纯牛肉饼、调制牛肉饼、混合调制牛肉饼。

3.2

纯牛肉饼 pure beef patty

仅以鲜（冻）分割牛肉为原料，不添加其他原辅料、食品添加剂，经预处理，绞制，搅拌，成型，速冻，包装等工艺加工而成的饼状非即食肉类制品。

3.3

调制牛肉饼 flavoured beef patty

以鲜（冻）分割牛肉为主要原料，经预处理，绞制，添加或不添加饮用水、食用盐、味精、白砂糖、香辛料等的一种或几种、食品添加剂的一种或几种，经腌制，搅拌，成型，速冻，包装等工艺加工而成的饼状非即食肉类制品。

3.4

混合调制牛肉饼 flavoured mix beef patty

以鲜（冻）分割牛肉为主要原料，经预处理，绞制，添加或不添加饮用水、食用盐、味精、白砂糖、香辛料等的一种或几种、食品添加剂的一种或几种，添加或不添加植物蛋白等非肉类蛋白质，添加或不添加蔬菜、水果、谷物、豆类、薯类、蛋类、食用菌、坚果等的一种或几种，不添加其他畜禽肉及其制品，经腌制，搅拌，成型，速冻，包装等工艺加工而成的饼状非即食肉类制品。

4 分类

按照产品加工方式的不同可分为：

- 4.1 纯牛肉饼；
- 4.2 调制牛肉饼；
- 4.3 混合调制牛肉饼。

5 原辅料要求

5.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 鲜（冻）分割牛肉

应符合 GB 2707 或 GB/T 17238 的规定。

5.3 食品添加剂

应符合相应的食品国家标准或行业标准的规定。

5.4 其他原辅料

应符合相应的食品国家标准或行业标准的规定。

6 投料要求

应符合表 1 的规定。

表1 投料要求

类别	主料		在终产品净含量中的质量分数/ (%)	检验方法
纯牛肉饼	鲜(冻)分割牛肉	=	100	按附录A规定的方法计算
调制牛肉饼	鲜(冻)分割牛肉	≥	85	
	调味辅料及添加剂	≤	15	
混合调制牛肉饼	鲜(冻)分割牛肉	≥	60	
	非肉类蛋白	≤	5	
	淀粉	≤	3	
	其他原辅料	≤	40	

7 技术指标

7.1 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	具有该产品应有的形状, 无破损, 不松散, 不变形	样品解冻后, 取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中, 由正常视力在自然光照下观察色泽和组织形态、杂质, 闻其气味, 按包装上标示的方法熟制后品其滋味。
色泽	色泽均匀, 具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有正常牛肉和/或其他辅料固有的滋味、气味, 无异味、无酸败及氧化腐败气味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

7.2 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		指标			检验方法
		纯牛肉饼	调制牛肉饼	混合调制牛肉饼	
蛋白质/(g/100g)	≥	--	--	10	GB 5009.5
淀粉/(g/100g)	≤	--	--	3	GB 5009.9
脂肪/(g/100g)	≤	30	30	--	GB 5009.6
水分/(g/100g)	≤	77	--	--	GB 5009.3
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	13	--	--	GB 5009.228
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	--	0.20	0.20	GB 5009.227

7.3 污染物限量

应不低于GB 2762 规定的要求。

7.4 食品添加剂

调制牛肉饼和混合调制牛肉饼的食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

7.5 农兽药残留

应不低于GB 2763及有关标准和法规规定的要求。

7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF 1070 的规定。

8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

9 检验规则

9.1 组批和抽样

9.1.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一批。

9.1.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目及留样的需要。

9.2 出厂检验

9.2.1 纯牛肉饼

出厂检验项目为：感官要求、挥发性盐基氮、净含量的检验。

9.2.2 调制牛肉饼和混合调制牛肉饼

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量的检验。

9.3 型式检验

9.3.1 型式检验项目包括本文件第 7 章规定的所有项目。

9.3.2 型式检验应由具备国家认可资质的检测机构实施。

9.3.3 每半年至少应对产品进行一次型式检验。

9.3.4 发生下列情况之一时也应进行型式检验：

9.3.4.1 正式生产和新产品试制鉴定时；

9.3.4.2 正式生产后，原料和工艺出现较大变化时；

9.3.4.3 停产半年后恢复生产时；

9.3.4.4 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

9.4 判定规则

9.4.1 出厂检验的判定和复验

9.4.1.1 出厂检验项目均符合本文件规定，则判定为合格品。

9.4.1.2 出厂检验项目中有一项不符合文件规定，可以加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上不符合本文件规定的，则判定为不合格。

9.4.2 型式检验的判定和复验

9.4.2.1 型式检验项目均符合本文件规定，则判定为合格品。

9.4.2.2 型式检验项目中不超过两项（含两项）不符合本文件规定的，进行加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上不符合文件规定的，则判定为不合格。

9.4.2.3 超过两项不符合本文件规定的，无需抽样复验，判定为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

10.1 标志、标签

10.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

10.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，同时应按照加工方式不同注明产品类别。

10.2 包装

产品包装材料应符合相关标准的规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.3.3 速冻产品运输过程中的运输车辆厢体温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

10.4 贮存

10.4.1 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.4.2 速冻产品储存环境温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

10.5 销售

产品的销售应符合 GB 31621 和 GB 31646 的规定。

附录 A

(规范性)

主料在终产品净含量中质量分数的计算方法

产品主料在终产品净含量中的质量分数，按式 (A.1) 计算：

$$C_i = \frac{m_i}{m_t} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

C_i ——主料*i*在终产品净含量中的质量分数，单位为百分率（%）；

m_i ——产品配方中主料*i*的质量，单位为克（g）；

m_t ——产品配方的总质量，单位为克（g）；

100——单位换算系数。

计算结果精确至0.1%。

注： m_i 和 m_t 为查阅产品配方所得。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）
-

全国团体标准信息平台