

ICS 67.120.10
CCS X 22

团体标准

T/AHFS 003-2026

管坝牛肉

Guanba Beef

2026-01-06 发布

2026-01-17 实施

安徽省食品科学技术学会 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由全椒县礼庚管坝牛肉有限公司、全椒县礼庚管坝黑水牛养殖专业合作社提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：全椒县礼庚管坝牛肉有限公司、滁州学院、合肥工业大学、全椒县礼庚管坝黑水牛养殖专业合作社、滁州博明信息科技有限公司、吉林农业大学。

本文件主要起草人：宗莹、杜庆飞、蔡克周、王宗虎、王礼庚、章宝、陶晗、王丽岩、黄立军、李子豪、吴文达、周辉、徐宝才。

本文件为首次制定。



全椒县团体标准

管坝牛肉

1 范围

本文件规定了管坝牛肉的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理。

本文件适用于第3术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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 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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 9695.19	肉与肉制品 取样方法
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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 管坝牛肉 Guanba Beef

选用三年以上的黑水牛腿肉，配以酿造酱油、食用盐、白砂糖、八角、草果、香叶、花椒、白芷等辅料，经预处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成的熟牛肉制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得使用非食品物质原辅料；食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定。使用的食品原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.2.2 牛肉：应符合 GB 2707 的规定；

4.2.3 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定；

4.2.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定；

4.2.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定；

4.2.6 八角、草果、花椒、香叶、白芷：品种应符合 GB/T 12729.1 及国家卫生健康委员会有关规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定；

4.2.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	成品表面呈深琥珀色，切片淡琥珀色	GB 2726
滋味、气味	具有卤制水牛肉特有风味，卤香浓郁，无异味，无异嗅	
组织形态	切片平整，不松散，无焦斑和霉斑	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.4 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
水分/(g/100g) ≤	70	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	30	GB 5009.5
食盐(以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	2.5	GB 5009.44
脂肪/(g/100g) ≤	6	GB 5009.6
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计) / (mg/kg) ≤	5	GB 5009.33
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.25	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量、兽药最大残留限量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 及国家有关规定和公告	
注：理化检测样品取不含骨的可食部位。有关禁用兽药按照国家有关规定执行。		

4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 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。					

4.6 净含量

预包装食品净含量按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量

应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

按 GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法进行。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- (1) 产品正式投入生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- (3) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- (4) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- (5) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。指标有一项（或一项以上）不合格的，

应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理

8.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 规定执行。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求执行。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、国家食品药品监督管理总局令《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

