

ICS 67.120.10

X 22

备案号：

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX 035—2018

盘州牛干巴

Panxian corned beef

2018-09-10 发布

2018-10-01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意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。

本标准由盘州市市场监督管理局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：盘州市检验检测中心、六盘水盈润科技服务有限公司、贵州旅游文化投资有限责任公司、六盘水红果红米饭餐饮服务有限公司、红果普田清真嘉园餐馆、红果胜香牛肉馆分店。

本标准主要起草人：罗燕、何礼万、尚杰、李昉、姚梦嫦、张艳、李红泰、王玘、龚定旭、周彩霞、李建垚、李精华、杨忠婵。

盘州牛干巴

1 范围

本标准规定了盘州牛干巴的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于 3.1 定义的产品。

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/T 317 白砂糖
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- 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计量检验规则
- 国家质检总局令 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘州牛干巴

以鲜（冻）牛肉为原料，添加食盐、白砂糖，经腌制、上挂风干、自然发酵、分割而成的非即食牛肉制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 牛肉

应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.4 盘县火腿

应符合DB52/T 863的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应食品安全国家标准及有关规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 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	呈褐红色	将样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无杂质，闻其气味
组织形态	呈片、块状	
气 味	具有该品种特有的香味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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）	≤55	GB 5009.3

续表 2

铅（以 Pb 计），（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计），（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），（mg/kg）	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），（mg/kg）	≤1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计），（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，（μg/kg）	≤3.0	GB 5009.26

4.5 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 规定的方法进行检验。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

应以每班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 份样品（总量不低于 2kg），其中 7 份作检验样品，另 3 份用于留样备查。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验项目应包括水分、感官、净含量、过氧化值。

5.3.1.2 产品应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标志方可出厂。

5.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准要求中 4.3~4.7 的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 主要原辅料产地或加工工艺发生较大改变时；
- 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验项目有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，结果判定以复检结果为准。

6 包装、标签、标志、运输和贮存

6.1 包装

产品包装封口应严密，不得泄露，包装材料应清洁、无异味，并应符合国家相关食品包装材料的安全卫生标准和有关规定。

6.2 标签、标志

食品标签应符合 GB 7718，营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

产品运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。