

ICS 67.120.10
X22

团体标准

T/NAIA 021—2020

风干牛肉干

Air-dried beef jerky

2020-12-15 发布

2020-12-31 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

本标准按照 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》规定编写。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的起草和发布机构不承担相关责任。

本标准由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本标准起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏清穆食品有限公司、石嘴山市碧草洲饮食有限公司。

本标准主要起草人：李谦、蒋媛、杨建兴、党玮苗、牛国飞、吴明、吴少涛、伊倩如、胡德平、刘明。

本标准于 2020 年 12 月 15 日首次发布。

风干牛肉干

1 范围

本标准规定了风干、风干牛肉干的术语和定义、基本要求、生产加工条件及加工过程、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于风干法生产的牛肉干的生产加工和质量管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 5009.5 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 191 包装储运图示标志

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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[2005]第 75 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 风干

采用封闭室内机械通风,使产品的水分适量降低,并产生特有风味的过程。

3.2 风干牛肉干

以鲜(冻)牛肉的胴体或其分割体为原料,配辅料或不配辅料,经修割、切条、风干、油炸、杀菌、包装等工艺制成的食品。

4 基本要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 牛肉

应符合 GB 2707 的规定,并经去皮、骨、肥膘、筋腱、肌膜的纯瘦肉。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

4.1.6 其他辅料

鸡精、芝麻、姜、葱、香辛料等其他辅料均应符合相应的国家或行业标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	表面呈风干牛肉自然色泽。
滋味、气味	具有该品种特有的滋味和气味（原味、香辣、孜然）。
组织、形态	呈条状，大小基本均匀，允许有少量脂肪析出，表面可见牛肉纤维或香辛料。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ %	≤48.0
氯化钠（以 NaCl 计）/ %	≤3.0
蛋白质/（g/100g）	≥40.0
脂肪/（g/100g）	≤10.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	应符合 GB 2762 规定
砷（以 As 计）/（mg/kg）	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	

4.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	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 MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3	
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
	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	5	0	0	—	GB/T 4789.36
<p>注 1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2：n 为同一批次产品采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值。</p>						

4.5 净含量及允差

应符合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》的规定。

5 生产加工条件及加工过程

5.1 室内风干条件

温度 20~25℃，相对湿度低于 70%，机械通风。

5.2 生产加工条件

风干牛肉生产加工过程及加工条件应符合 GB 14881 及 GB 19303 的规定。

5.3 灭菌温度

121℃，进行保温计时 25~30 分钟。

6 检验方法

6.1 感官检验

在自然光线下，按本标准感官指标进行目测、味觉、嗅觉检验。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

6.2.4 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.8 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.10 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.11 净含量及允差

应符合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》的规定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行检验。

6.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.36 规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

每批次抽样数量不小于 2 kg，且不应少于 15 袋，并将 1/3 样品进行封存，保留备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、蛋白质、脂肪、氯化钠、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产和新产品试制鉴定时；
- b) 原料和工艺出现较大变化时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

使用复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求，其他包装材料必须符合相应国家标准和有关规定。

8.3 运输和贮存

8.3.1 运输

产品严禁与有毒、有害、有异味的物品混运，防止日晒雨淋。

8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒有害有异味的物品混贮，并注意防晒、防高温。
