

# 团 体 标 准

T/CZBXBZ 01—2021

---

## 潮州牛肉丸

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

潮州市标准化协会 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。

本文件由潮州市标准化协会提出。

本文件起草单位：广东真美食品股份有限公司、广东粤兴餐厅有限公司、潮州市阿彬餐饮管理有限公司、潮州市兄弟餐饮管理有限公司、潮州市标准化协会、潮州市潮安区庄园春食品有限公司、广东牛王叔品牌管理有限公司、饶平县荣佳食品有限公司、潮州市有间餐饮服务有限公司、潮州市创新旺记饮食文化有限公司、潮州市湘桥区阿八弟餐饮店、潮州市牛德膳餐饮文化有限公司、潮州市潮安区兆兴种养有限公司、广东百达生物科技有限公司、潮州市食品检验检测中心、潮州市壹品惠餐饮配送有限公司、广东长兴生物科技有限公司、广东多合生物科技有限公司、潮州市麒临阁餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈楚锐、郑镇贤、卢波、吴国典、陈锐坚、庄明辉、黄春辉、何荣鑫、陈锐彬、唐楚霞、谢声锐、孙伟逊、叶兆彬、陈楠瑜、洪涌鸿、蔡镇杰、卢君、林佳如、陈梓彪。

本文件于2021年3月30日首次发布。

# 潮州牛肉丸

## 1 范围

本文件规定了潮州牛肉丸的术语和定义、原料和辅料、技术要求、生产加工过程的食品安全控制、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和销售。

本文件适用于潮州牛肉丸的生产、检验和销售。

## 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，仅该注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/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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- 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 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 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 38164 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》  
《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 潮州牛肉丸

潮州牛肉丸是指潮州市辖区内生产的以鲜、冻分割牛肉为原料(牛肉含量不小于80 %), 不含其他动物肉, 添加适量水、食用盐、味精、食用淀粉及其他食品辅料(含食品添加剂)中的一种或几种, 不添加大豆蛋白等非肉类蛋白质, 以潮州传统手槌或机械制浆, 定型、熟化的具有独特地方特色的丸状非即食调制肉制品。

### 4 原料和辅料

#### 4.1 原料

牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

#### 4.2 辅料

##### 4.2.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.2.3 味精

应符合 GB 2720 的规定。

##### 4.2.4 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

##### 4.2.5 其他辅料

应符合相应产品标准的规定。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	色泽均匀，呈正常灰褐色，无人工添加色素。	1. 置于白色瓷盘中，切开肉丸后在自然光下观察组织形态、色泽及杂质情况； 2. 按产品包装或标签上标明的食用方法进行加热或熟制，分别嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
滋味、气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味。	
外形和性状	形态呈球丸状，大小均匀。质感柔脆、有弹性，手指压后迅速恢复原状；不发粘；表面及丸内无正常视力可见外来异物。	

## 5.2 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)	≤ 75.0	GB 5009.3
脂肪(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.6
蛋白质(g/100g)	≥ 12.0	GB 5009.5
淀粉(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.9

## 5.3 食品添加剂

允许使用的食品添加剂种类和最大使用量应符合表 3 的规定。

表3 允许使用的食品添加剂种类和最大使用量

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
三聚磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0 g/kg	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
六偏磷酸钠			
焦磷酸钠			
碳酸氢钠	膨松剂、酸度调节剂、稳定剂	按生产需要适量使用	

## 5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 5.5 微生物指标

## 5.5.1 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目 <sup>1</sup>	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

注1：项目适用于预包装食品，其他从其规定。

### 5.5.2 致病菌限量

应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目 <sup>1</sup>	采样方案及限量（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

注1：项目适用于预包装食品，其他从其规定。

### 5.6 特定基因

不得检出除牛以外的畜禽动物源性成分。

### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 生产加工过程的安全控制

应符合GB 14881、GB 19303、GB/T 20940和/或《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》的规定。

## 7 检验方法

### 6.1 感官检验

按表1规定的方法进行。

### 6.2 理化检验

按表2规定的方法进行。

### 6.3 微生物指标

按GB 4789.1的规定采样后，菌落总数、大肠菌群和致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）按表4、表5规定的方法进行。

### 6.4 特定基因

按GB/T 38164规定的方法进行。

### 6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 批次、抽样

#### 8.1.1 预包装食品

同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。从生产企业成品库抽取。抽样数量为批量的1/1000，但不应少于5份独立包装，总重量不低于2000 g。

### 8.1.2 散装产品

同日或同一品种的产品为一批。从作坊成品区(或经营场所)抽取。抽样数量为每批抽取2份，总重量不低于1000 g。

## 8.2 检验分类

### 8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门或生产作坊的质量检验员按本文件规定逐批进行检验。无检测能力的生产企业或生产作坊应委托具备相关资质的检测机构检验，检验合格方可出厂或出售。

8.2.1.2 出厂检验项目：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 8.2.2 型式检验

8.2.2.1 型式检验项目：5.1~5.7规定的全部项目。5.6规定的“特定基因”项目根据实际需要进行检验。

8.2.2.2 一般情况下，型式检验半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督管理机构提出要求时。

## 8.3 判定规则

8.3.1 微生物指标不符合本文件时，判定整批产品不合格，不得复检。

8.3.2 感官指标、理化指标、特定基因、净含量如不符合本文件时，可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，以复检结果为准；如复检结果中仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

## 9 标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标签

9.1.1 预包装食品标签的标注内容除符合GB 7718和GB 28050外，还应标示产品非即食提示信息及烹煮方法。

9.1.2 散装产品应在盛装容器、外包装上标明产品的名称、原辅料名称、生产日期或生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

### 9.2 包装

9.2.1 预包装食品包装牢固、美观，包装材料应符合相应产品标准和食品安全卫生要求。

9.2.2 散装销售产品盛装容器和包装材料应清洁、无毒、无害。

### 9.3 运输

产品应在-15℃以下运输、销售。运输包装标志应符合GB/T 191的规定。产品装卸时小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害、有异味、易污染的货物混载。

### 9.4 贮存

产品应贮存在 $\leq -18$ ℃、温度波动 $\pm 2$ ℃的洁净库房内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

## 10 销售

10.1 应符合GB 20799和GB 31621的规定。

10.2 应配备相应的冷藏、冷冻设备，并保持正常运转。

10.3 在经营过程中包装或分装的食品，不得更改原有的生产日期和延长保质期；包装或分装食品的包装材料和容器应无毒无味。

10.4 生产企业（或作坊）如同时从事潮州牛肉丸批发及销售业务的，应当建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

---