

ICS 67.120.10
CCS X22

团体标准

T/SXJP 020—2023

真空软包装牛肉制品

(发布稿)

2023-02-10 发布

2023-02-15 实施

山西省公用品牌建设联合会 发布

前 言

本文件参照 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。

本文件由山西省公用品牌建设联合会提出。

本文件由山西省公用品牌建设联合会“山西精品”团体标准建设工作委员会归口。

本文件起草单位：山西省平遥牛肉集团有限公司、平遥华春肉牛养殖有限公司、山西省平遥冠云肉业有限公司。

本文件主要起草人：李增富、吴根福、侯世雄、陈泽刚、孔建纲、李云文、梁振。

真空软包装牛肉制品

1 范围

本文件规定了真空软包装牛肉制品的术语和定义、要求、检验规则、包装、贮运、标签和标志。

本文件适用于真空软包装牛肉制品的生产、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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

真空软包装牛肉制品

以鲜（冻）牛肉为主要原料，预处理后，经腌制、煮制（或卤制）、拌料（或不拌料）、真空包装、高温杀菌、冷却、包装等工艺加工而成的牛肉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

鲜、冻牛肉应符合 GB/T 17238 的要求。

4.1.2 辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

4.1.3 食品添加剂

质量应符合国家相应产品标准规定。

4.2 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 | 具有产品应有的色泽 | 取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中,在自然光下观察色泽和状态,有无异物;闻其气味;用温开水漱口品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味;无异味 | |
| 组织状态 | 具有产品应有的组织形态;无正常视力可见外来异物 | |

4.3 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 |
|----------------------------------|-------|------------|
| 食盐(以 Cl ⁻ 计)/(g/100g) | ≤ 3.0 | GB 5009.44 |

4.4 污染物限量

铅限量应符合表 3 的规定,其他污染物限量应符合 GB 2762 中肉制品的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------|-------|------------|
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |

4.5 微生物指标

应符合 GB 7098 的要求,检验方法按 GB 4789.26 执行。

4.6 食品添加剂

品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按 JJF 1070 的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料，同一批生产线，同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次产品中，随即抽取样品 20 个独立包装样品（总量不少于 4 kg）。将所抽样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

项目包括本文件中的 4.2、4.3 和 4.5。

5.4 型式检验

项目包括本文件中的 4.2~4.7。

正常生产时，产品应每 6 个月进行一次型式检验，但有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原材料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，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。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品合格；如有不合格项目，使用备检样品对不合格项目进行复检；微生物指标不得复检。若复检后仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。

6 包装、贮运、标签和标志

6.1 包装

包装容器和材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6.2 贮运

6.2.1 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的专用库房中，不得与有毒、有害、有异味的物品混放。

6.2.2 运输

运输工具应保持清洁、卫生。运输过程中应防止暴晒、雨淋，不得与有毒、有害物品混装运输。

6.3 标签和标志

6.3.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.3.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3.3 应按规定使用“山西精品”公用品牌标志。

山西省公用品牌建设联合会

团体标准

真空软包装牛肉制品

T/SXJP 020—2023

※

山西省公用品牌建设联合会编印

山西省太原市府西街 29 号（030002）

电话：0351- 7998599

网址：<http://www.shanxijingpin.org.cn/>

邮箱：sxjptb@163.com