

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA xxx-2019

速冻牛排

Quick-frozen Beef Steak

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

嘉兴市食品工业协会

发布

目 次

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

4 产品分类..... 3

5 要求..... 4

6 生产加工过程的卫生要求..... 5

7 试验方法..... 4

8 检验规则..... 7

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售..... 8

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由嘉兴市食品工业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准为首次发布。

速冻牛排

1 范围

本标准规定了速冻牛排的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于速冻牛排生产、检验、运输及销售。

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 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 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 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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
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/T 9695.19	肉与肉制品 取样方法
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

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文件。

3.1 速冻牛排 Quick-frozen Beef Steak

以鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺制作的生制肉制品。

4 产品分类

4.1 速冻原切牛排

以鲜、冻分割带骨（或不带骨）牛肉为原料，经修整、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺制作的生制肉制品。

4.2 速冻调理牛排

以鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，配以辅料和食品添加剂调理加工，经修整、腌制、成型、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片）、速冻、包装等工艺制作而成的调理生制肉制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 牛肉

应符合GB 2707或GB/T 17238的要求。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合相应的国家标准和行业标准等规定。

5.2 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	
	速冻原切牛排	速冻调理牛排
色泽	具有产品固有颜色，有光泽	
滋气味	具有产品应有的滋气味，无异味	
组织状态	组织致密，有明显的肌肉纹理	组织致密，无明显气孔，有可见的肌肉纹理
杂质	无正常视力可见杂质。	

5.3 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			
	速冻原切牛排	速冻调理牛排		
		A级	B级	C级
水分(g/100g) ≤	77	77	80	82
蛋白质(g/100g) ≥	—	15	13	12
过氧化值（以脂肪计）(g/100g) ≤	0.25			
挥发性盐基氮(mg/100g) ≤	15			
注：水分、蛋白质含量为去骨后的牛排含量				

5.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5 污染物限量

污染物应符合GB 2762的规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取样品解冻后置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其色泽、组织状态和杂质，熟制后品尝其风味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法检验。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.4 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法进行测定。

7.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行测定。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，每批随机抽取不少于 9 个最小包装，或不少于 2kg 保证抽样数量满足检验项目的需要。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、过氧化值、标签。

8.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

8.4 型式检验项目

本标准中5.2~5.7和9.1.1规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定与复验

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本规定的规定，判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定与复验

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

9.1 标签、标志

9.1.1 标签

标签应符合 GB 7718 和其他相关的规定，速冻调理牛排同时应符合 GB 28050 的规定。

9.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。包装应完整，无损坏，无污染。

9.3 贮存、运输和销售

9.3.1 运输车辆应保持清洁，装运速冻牛排前，应将厢体温度降至低于 10℃或 10℃以下，运输期间，车辆厢体温度应不高于-12℃。

9.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混运。

9.3.3 搬运产品不应摔扔、撞击和挤压。

9.3.4 产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度不高于-18℃，波动应控制在±2℃以内。具有特殊温度和湿度要求的产品应在贮存、运输及销售过程中满足相应的温度、湿度要求。

9.3.5 产品的销售应符合 GB 31621 和 GB 31646 的规定。
