**ICS 67.160.10**

**X62**

**团 体 标 准**

 T/NAIA 0008—2020

**牛羊肉臊子**

Mutton and beef saozi

**（征求意见稿）**

2020-XX-XX发布 2020-XX-XX实施

**宁夏化学分析测试协会 发 布**

**前 言**

本标准按照GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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、石嘴山市碧草洲饮食有限公司、宁夏清穆食品有限公司、宁夏食品检测二站。

本标准主要起草人：李谦、张学玲、杨建兴、沈鑫、王忠强、伊倩如 、刘明、胡德平。

本标准于2020年X月XX日首次发布。

牛羊肉臊子

**1 范围**

本标准规定了牛羊肉臊子的术语和定义、基本要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于牛羊肉臊子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。凡是注日期的应用文件，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 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

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 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB /T191 包装贮运图示标示

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令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

**3 术语和定义**

牛羊肉臊子：以牛、羊肉为原料，切成小块状，加以辅料炒制，装袋，灭菌，制成的熟制罐头食品。

**4 基本要求**

**4.1 原辅料**

4.1.1 牛、羊肉:应符合GB 2707标准的要求。

4.1.2 食用油应：符合 GB 2716标准的要求。

4.1.3 食用盐:应符合GB 2721的标准的要求。

4.1.4 调味料：应符合GB/T 15691的标准的要求。

4.1.5 辣椒等其他辅料应符合有关食品安全标准要求。

**4.2感官指标**

应符合表1规定

 感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 |  指 标 |
|  外观 | 包装完好无漏气，包装内为负压，内容物形态完整，色泽正常，无霉点。 |
|  组织形态 | 具有本品种产品应有的组织形态，无肉眼可见外来杂质。 |
|  滋味气味 | 具有本品种产品应有的滋味与气味，无异味。 |

**4.3理化指标**

应符合表2规定

 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 食盐（以NaCl）,% |  ≤ 10.0 |
| 固形物,% |  ≥ 50.0 |
| 蛋白质,% |  ≥ 20 |
| 脂肪,% |  ≤ 40 |

**4.4 污染物限量**

应符合GB 2762中肉制品的规定。

**4.5 微生物指标**

应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

**4.6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。

**4.7 食品添加剂**

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

**5生产加工过程卫生要求**

牛羊肉臊子生产加工过程及加工条件应符合GB 14881及GB 8950的规定。

**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 蛋白质**

按 GB 5009.5规定的方法测定。

**6.2.2 脂肪**

按 GB 5009.6规定的方法测定。

**6.2.3 氯化钠**

按 GB 5009.44规定的方法测定。

**6.2.4 固形物**

按 GB/T 10786规定的方法测定。

**6.2.5 铅**

按 GB 5009.12规定的方法测定。

**6.2.6 总砷**

按 GB 5009.11规定的方法测定。

**6.2.7总汞**

按 GB 5009.17规定的方法测定。

**6.2.8 镉**

按 GB 5009.15规定的方法测定。

**6.2.9 铬**

按 GB 5009.123规定的方法测定。

**6.2.10 商业无菌检验**

按GB 4789.26规定的方法检验。

**7 检验规则**

**7.1 组批**

同一班次，同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

**7.2 抽样**

每批次抽样样品数量不小于18袋。

**7.3**

**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、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形式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

1. 正式生产和新产品试制鉴定时；
2. 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) 国家质量监督检验机构提出要求时。

**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。

**8.2 包装**

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，包装封口应严密。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

**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。