

# 团体标准

## 《即食牛肉汤》

### 编制说明

《即食牛肉汤》编制组

二〇二三年六月

# 《即食牛肉汤》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

本标准由聚道食品集团股份有限公司提出，报中国中小商业企业协会批准。本标准适用于以鲜（冻）牛肉为原料，经加工制成的即食牛肉汤产品。

### （二）起草单位情况

本标准起草单位包括：聚道食品集团股份有限公司。

### （三）标准编制过程

#### （1）成立标准起草组，技术调研和资料收集

2023年5月15日，为保证制订工作的顺利开展、提高标准的质量和可用性，由起草单位和相关技术专家共同组建了标准起草组，负责对相关技术指标及试验方法编制和技术确定。通过制订工作方案，标准起草组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

标准起草组对当前的即食牛肉汤涉及的相关技术和要求进行了调研，搜集了众多即食牛肉汤、牛肉汤、即食产品相关的标准、文献、成果案例等资料，着手标准制定。

#### （2）确定标准框架，形成标准草案

2023年5月18日—6月6日，起草小组结合前期的调研和资料，多次召开内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《即食牛肉汤》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原

则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写。

### （3）形成标准征求意见稿，开展征求意见

2023年6月16日，标准起草组对标准草案进行修改完善，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了标准征求意见稿。

## 二、标准制定的背景和意义

牛肉汤是一道汉族传统的美食，在餐饮市场上认可度非常高，不管男女老少都适宜吃，消费群体非常的广。常言道，“上到九十九，下至刚会走，不喝牛肉汤，此生算白走”。尤其是天气转凉的时候，一碗热乎乎的牛肉汤配上一个烧饼，一股暖流涌上心头，简直是绝配！牛肉汤因做法多样，营养价值高，深受消费者喜爱。牛肉汤的高汤，是优质的牛大骨经过八个小时以上精心熬制而成，在煮牛肉前，必须将牛肉进行浸泡、去除血污、焯水等步骤后，才能下锅。牛肉汤以高汤为制作基础，如果汤的味道不醇厚，牛肉汤成品自然也就不怎么样。

随着生活节奏的加快，消费者用于烹饪的时间少之又少，而牛肉汤八小时的熬制时间，让大多数消费者望而却步。即食牛肉汤这类烹饪操作简便、耗时少、滋味醇正的商品的出现，让许多想吃牛肉汤却没时间熬制的消费者，也能居家品尝牛肉汤这道美食，因而，即食牛肉汤被越来越多的消费者所接受，市场越来越广阔。

目前，国内没有关于即食牛肉汤相关的标准，使得难以对即食牛肉汤商品进行界定，导致不同厂家、不同批次生产的即食牛肉汤商品质量不同，使市面上的即食牛肉汤商品质量参差不齐，消费者难以分辨、购买到高质

量的即食牛肉汤商品，大大降低消费者的购买热情，不利于即食牛肉汤的销售与品牌建设。因此，通过制定《即食牛肉汤》团体标准，规范即食牛肉汤的原辅料要求、感官要求、理化指标、净含量等内容，确保即食牛肉汤的产品质量，对即食牛肉汤的品牌建设具有重要意义。

### 三、标准编制依据

本标准在编制的过程中遵循“先进性、科学性、可操作性”的原则，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。

### 四、标准主要内容

#### 1. 范围

本文件规定即食牛肉汤的技术要求、卫生要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以鲜（冻）牛肉为原料，经加工制成的即食牛肉汤产品。

#### 2. 术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章节给出了即食牛肉汤的术语和定义。

#### 3. 技术要求

本文件规定了即食牛肉汤的原辅料要求、食品添加剂、感官指标、理化指标、微生物指标、生产加工过程和净含量偏差。

##### 1) 原辅料要求

本小节对即食牛肉汤中所使用的包括鲜（冻）牛肉、红薯粉、蛋清、盐、糖等原辅料进行要求。

##### 2) 食品添加剂

本小节对即食牛肉汤中食品添加剂质量、品种和使用量进行规定。

### 3) 感官指标

本小节对即食牛肉汤中的感官指标进行规定，即食牛肉汤的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 即食牛肉汤的感官指标

| 项目    | 指标                                   |
|-------|--------------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽                           |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅                 |
| 状态    | 具有产品应有的状态，外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑 |

### 4) 理化指标

本小节对即食牛肉汤中的理化指标进行规定，即食牛肉汤的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 即食牛肉汤的理化指标

| 项目                | 指标     |
|-------------------|--------|
| 铅 (Pb)，(mg/kg)    | ≤ 0.2  |
| 无机砷，(mg/kg)       | ≤ 0.5  |
| 镉 (Cd)，(mg/kg)    | ≤ 0.1  |
| 总汞 (以Hg计)，(mg/kg) | ≤ 0.05 |
| 亚硝酸钠，(mg/kg)      | ≤ 50   |

### 5) 微生物指标

本小节对即食牛肉汤中的微生物指标进行规定，即食牛肉汤的微生物限量应符合表 3 的规定，即食牛肉汤的致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 即食牛肉汤的微生物限量

| 项目                                                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
|                                                                      | n                     | c | m               | M               |
| 菌落总数 (CFU/g)                                                         | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群 (CFU/g)                                                         | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。                                   |                       |   |                 |                 |

表 4 即食牛肉汤的致病菌限量

| 项目                                   | 指 标                |
|--------------------------------------|--------------------|
| 沙门氏菌                                 | 0/25 g (ml)        |
| 金球色葡萄球菌                              | ≤ 1 000 CFU/g (ml) |
| 注：表中“0/25 g (ml)”代表“不得检出每25 g (ml)”。 |                    |

#### 6) 生产加工过程

本小节对即食牛肉汤中生产加工过程进行规定，描述的即食牛肉汤的生产过程。

#### 7) 净含量偏差

本小节对即食牛肉汤中净含量偏差进行规定，要求同批产品所抽样品的平均净含量不得低于标签标注的净含量；单件样品净含量允许偏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. 卫生要求

本文件规定了即食牛肉汤的卫生要求，生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 5. 试验方法

本文件规定了即食牛肉汤的感官检验、理化检验、微生物检验、净含量等内容。其中理化检验描述了对铅、无机砷、镉、总汞、亚硝酸钠的测定方法；微生物检验描述了对菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、金球色葡萄球菌）的测定方法。

### 6. 检验规则

本文件规定了即食牛肉汤的入库检验、组批、抽样、出厂检验、型式检验与判定规则等内容。

## 7. 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

本文件规定了即食牛肉汤的标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等内容。

## 五、与现行法律、法规、标准的关系

该标准的内容符合《标准化法》等法律法规，符合安全性要求及有关强制性标准要求。引用文件现行有效，引用标准的标准号和标准名称如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 金黄色葡萄球菌检验

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 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 8967 谷氨酸钠(味精)

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 18187 酿造食醋

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

LS/T 3220 芝麻酱

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10371 鸡精调味料

标准只有通过实施才能起作用，如果不能实施，再好的标准也是“一纸空文”，更无法体现它的作用。贯彻实施标准要做好宣传教育工作、有良好的实施方法和检查监督机制。具体来说：（1）加大宣贯力度。利用报纸、电视、电台及微信、微博等各种新媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。（2）加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

## 六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中无重大分歧。



## 七、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及现行标准的废止。

## 八、其他应予说明的事项

无。

《即食牛肉汤》标准起草组

2023 年 6 月