

ICS XX  
CCS XX

# 中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XX—2023

## 即食牛肉汤

Instant beef soup

(征求意见稿)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

中国中小商业企业协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由聚道食品集团股份有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：聚道食品集团股份有限公司、×××。

本文件主要起草人：×××。

# 即食牛肉汤

## 1 范围

本文件规定了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 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/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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**即食牛肉汤** Instant beef soup

以鲜（冻）牛肉为原料，配以红薯粉、水、蛋清、调味料等辅料，经加工制成的即食产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2712 的要求。
- 4.1.2 红薯粉应符合 GB/T 31637 的要求。
- 4.1.3 蛋清应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.4 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 糖应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.1.8 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.9 食用油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.1.11 食醋应符合 GB/T 18187 的要求。
- 4.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.13 黄酒应符合 GB/T 13662 的要求。
- 4.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的要求。

#### 4.2 食品添加剂

- 4.2.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。
- 4.2.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.3 感官指标

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

#### 4.4 理化指标

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

#### 4.5 微生物指标

即食牛肉汤的微生物限量应符合表 3 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。				

即食牛肉汤的致病菌限量应符合表 4 的规定。

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)
金黄色葡萄球菌	≤ 1 000 CFU/g (ml)
注：表中“0/25 g (ml)”代表“不得检出每25 g (ml)”。	

#### 4.6 生产加工过程

将鲜（冻）牛肉切片放入盆中，加入红薯粉、水、蛋清、调味料（盐、糖、酱油、味精、食用油、料酒、食醋、鸡精、黄酒、芝麻酱）搅拌15分钟，搅拌均匀后再腌制10分钟，随后将鲜（冻）牛肉片取出沸水煮熟，最后将煮熟的牛肉片与汤汁盛入包装容器中，密封包装即可。

#### 4.7 净含量偏差

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。

#### 5 卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检验

在正常光线下，取适量试样置于洁净的白色盘中，按感官指标进行目测、鼻嗅、品尝检验。

##### 6.2 理化检验

###### 6.2.1 铅

按GB 5009.12的规定的的方法测定。

###### 6.2.2 无机砷

按GB 5009.11的规定的的方法测定。

###### 6.2.3 镉

按GB 5009.15的规定的的方法测定。

###### 6.2.4 总汞

按GB 5009.17的规定的的方法测定。

###### 6.2.5 亚硝酸钠

按GB 1886.11的规定的的方法测定。

##### 6.3 微生物检验

###### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定的的方法测定。

###### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定的的方法测定。

###### 6.3.3 致病菌

###### 6.3.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定的的方法测定。

###### 6.3.3.2 金球色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定的方法测定。

#### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 入库检验

原辅料及包装材料入库前,应经本公司质量部门按相关标准进行检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

#### 7.2 组批

以同一批投料、同一生产线生产、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

#### 7.3 抽样

每批抽样数独立包装不应少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于3 kg,检样一式两份,供检验和复验备用。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4.2 产品出厂时,企业质量检验部门按出厂检验项目进行检验,检验结果全部符合本标准要求时,方可出厂。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.5.2 型式检验每6个月进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产6个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- f) 工序双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- g) 国家食品安全监督管理部门提供要求时。

#### 7.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品;当检验结果不符合本标准要求时,使用备用检样品对不合格项目进行复检(微生物指标不合格不得复检),如复检结果符合本标准要求时,则该批产品判定为合格;如复检结果仍有1项不合格,则该批产品判定为不合格。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 8.1 标签、标志

标签应符合GB 7718规定，包装运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 8.2 包装

应采取密封、防潮包装；包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒无害，且应符合GB 9683及相应的国家安全标志和有关规定。

## 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染、无异味；运输时应避免日晒、雨淋，应做好防潮、防晒工作；不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输，且应符合相应的国家安全标志和有关规定。

## 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存；库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施；不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同贮存，且应符合相应的国家安全标准和有关规定。

## 8.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好为拆封的情况下，按不同产品，不同包装方式或贮存方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上标注的保质期为准，企业自定。