

ICS 67.120.10

CCS X 21

备案号:

T/QDNSX

# 黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX XXX—2024

## 凯里酸汤牛肉加工技术规范

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

黔东南州食品行业协会 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 原辅料要求..... 2

5 加工工艺流程..... 2

6 加工要求..... 4

7 贮存..... 4

8 记录与文件管理..... 4

## 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这些专利的责任。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由黔东南州食品行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、凯里市市场监督管理局、.....。

本文件主要起草人：吴凯仪、.....。

# 凯里酸汤牛肉加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了凯里酸汤牛肉的术语和定义、加工过程中原辅料要求、加工要求、贮存和记录和管理要求。

本文件适用于预包装凯里酸汤牛肉的加工管理。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 29342 肉制品生产管理规范
- T/KLST 001 凯里酸汤 红酸汤
- T/KLST 003 凯里酸汤 白酸汤

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 凯里酸汤牛肉

以凯里酸汤和牛肉为主要原料，经加工包装而成的食品。

### 3.2 牛肉包

以牛肉为主要原料，经预处理、熟制或速冻等工艺加工、包装而成的产品。

3.3 酸汤包

以凯里酸汤为主要原料，添加或不添加食用油、调味料等，经炒制、包装、灭菌等工艺制成的调料包。

4 原辅料要求

4.1 牛肉

牛肉应经检疫检验合格，符合GB 2707的规定。

4.2 凯里酸汤

应符合T/KLST 001、T/KLST 003或相关标准的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.5 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.6 香辛料调味品

应符合GB/T 15691的规定。

4.7 其他辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定的要求。

4.8 食品添加剂

4.8.1 质量应符合相关国家标准的规定。

4.8.2 使用范围和用量应符合GB 2760的规定。

5 加工工艺流程

5.1 牛肉包加工工艺流程

见图 1

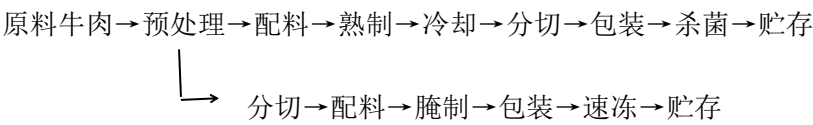


图1 牛肉包加工工艺流程图

## 5.2 酸汤包加工工艺流程

见图2

酸汤原料→配料→炒制→包装→杀菌→贮存

图2 酸汤包加工工艺流程图

## 5.3 组装工艺流程

将牛肉包、酸汤包等进行组合包装。

## 6 加工要求

### 6.1 基本要求

6.1.1 加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定，熟肉制品生产卫生要求应符合 GB 19303 的规定，速冻食品生产卫生要求应符合 GB 31646 的规定。

6.1.2 应按加工工艺要求合理划分生产作业区，不同清洁作业区之间的人员通道、物料运输通道应分隔。

6.1.3 与物料直接接触的生产设备材料应满足食品安全要求。生产设备及工器具的洗涤、消毒等依据 GB 14930 标准执行。

### 6.2 工艺要求

#### 6.2.1 预处理

##### 6.2.1.1 解冻

使用冻牛肉为原料时应将牛肉进行解冻。解冻池采用二氧化氯消毒，将冻牛肉放入解冻池加入自来水浸泡解冻，水温控制在5℃～10℃，浸泡至完全解冻即可。

##### 6.2.1.2 拣选、清洗及分割

拣选出并剔除牛肉表面毛发、边角料，将牛肉进行清洗并分割成适宜大小。

##### 6.2.1.3 沥水

将清洗过的牛肉沥干表面水分，沥水时间不少于15min。

##### 6.2.1.4 分切

将牛肉切成适宜大小的块状或片状。

#### 6.2.2 配料

按企业生产配方进行配料，食品添加剂的使用范围和用量应符合GB 2760的规定。

#### 6.2.3 腌制

将牛肉与配料拌匀进行腌制，速冻牛肉需在0～5℃的保鲜库进行腌制。

#### 6.2.4 熟制

按企业生产工艺要求通过煮制等方式进行熟制。

### 6.2.5 包装

使用的产品包装容器与材料应符合国家标准的相关规定，防止有毒有害物质的污染。

### 6.2.6 速冻

采用牛肉产品用速冻工艺设备，使牛肉中心温度迅速降至-18℃以下。

### 6.2.7 杀菌

需要长时间贮存或运输的产品，根据设备、工艺要求进行杀菌处理。

### 6.2.8 炒制

酸汤添加适量植物油、香辛料等配料后进行炒制成熟。

### 6.2.9 组装

将牛肉包、酸汤包等进行组合包装。

## 7 贮存

7.1 包装后的产品应贮存于清洁、卫生、无异味的仓库或冷库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于10 cm，与库墙距离不少于30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时，应先进先出。

7.3 速冻产品贮存的冷库温度 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，库温波动应控制在 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

## 8 记录与文件管理

8.1 应建立记录制度，对每批进厂的原辅料接收信息、加工过程要求进行记录。

8.1.1 原辅料的接收信息记录内容应包括每批进厂的原辅料的接收日期、来源、规格、数量和检验验收情况等。

8.1.2 加工过程记录应包括生产批号、生产日期、产品数量和规格、执行的具体操作、操作的结果或观察到的现象、成品检验记录等。

8.2 所有记录文件保留期限应不少于2年。