

团 体 标 准

T/NXBZ XXXX—XXXX
T/HYNZ XXXX—XXXX

预包装海原牛杂原材料加工规范

Specification for the processing of raw materials for prepackaged Haiyuan beef offal

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

宁夏标准化协会
海原牛杂协会

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 基本原则 1

5 基本要求 1

6 加工过程控制与管理 2

 6.1 一般要求 2

 6.2 原料接收 2

 6.3 预处理 2

 6.4 清洗加工 2

 6.4.1 牛头、牛蹄、牛尾 2

 6.4.2 牛肚 2

 6.4.3 牛肠 2

 6.4.4 牛膀 3

 6.4.5 牛腰、牛心、牛肺、牛肝 3

 6.5 沥水 3

 6.6 封装 3

 6.7 冷冻 3

7 检验 3

8 标识、包装和贮存 3

 8.1 标识、标志、标签 3

 8.2 包装 3

 8.3 贮存 3

9 记录 3

参考文献 5

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。

本文件由海原县市场监督管理局、海原牛杂协会提出。

本文件由宁夏标准化协会、海原牛杂协会归口。

本文件起草单位：海原县市场监督管理局、海原牛杂协会、宁夏标准化协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院、海原县胖子餐饮有限责任公司、海原泰丰饭店、海原永盛屠宰有限公司。

本文件主要起草人：马守玉、郭永前、王有刚、韩作兵、郭少豫、马立鹏、马婷婷、刘艳蓉。

预包装海原牛杂原材料加工规范

1 范围

本文件规定了预包装海原牛杂原料加工的基本要求，以及加工过程的技术要求，描述了对应的证实方法。

本文件适用于以鲜或冻牛头、牛蹄以及内脏的加工生产。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛杂 beef offal

宰割后的牛头、牛蹄、牛尾、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠等部位的统称。

3.2

海原牛杂 haiyuan beef offal

海原本地加工生产的牛杂，包括牛头、牛蹄、牛尾、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠等，经分割、修整后，通过去毛、去腥、清洗等加工工序后，所得的预包装产品。

4 基本原则

4.1 遵循品质为先原则，注重海原牛杂原材料质量，采取恰当的工艺和质量控制措施，满足消费者多元化需求。

4.2 保持原材料原生性，采用物理以及生物方法进行加工，避免使用化学合成食品添加剂及助剂，保留原材料特性。

4.3 具备产品可追溯性，原料采购、加工、包装到销售各个环节均应有记录，产品在任何环节均可追溯。

4.4 遵循环境友好原则，采取绿色、可持续的生产加工方法，鼓励资源循环利用。

5 基本要求

- 5.1 生产加工人员应持有效健康证明，加工过程中穿戴整洁，定期进行健康检查。
- 5.2 加工区域应保持环境清洁卫生，温度适宜，符合 GB 14881 的要求。
- 5.3 加工场所应配备足够的照明、通风设施以及适宜的温控设备，定期清洗和消毒。
- 5.4 原材料的储存、运输应符合 GB/T 24616 的规定。

6 加工过程控制与管理

6.1 一般要求

- 6.1.1 应按一燎二刮三冲四翻五洗”的工艺加工，具体见 T/NXBZ ***。
- 6.1.2 清洗加工所需食用盐应符合 GB/T 5461 的规定，食用碱应符合 GB 1886.1，白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 6.1.3 清洗加工所使用的容器、接触材料应符合 GB 4806.1 的要求。

6.2 原料接收

- 6.2.1 原料应为鲜或冻牛头、牛蹄、牛尾以及内脏，质量应符合 GB 2707 的要求。
- 6.2.2 原材料接收时应查验来源、供货单证等能够溯源的相关信息，验收合格后予以接收。
- 6.2.3 接收的原料牛杂应按部位分类存放，按先进先出的原则及时加工。如无法及时加工，可暂存于 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 环境中，时间宜不超过 3h。

6.3 预处理

- 6.3.1 冷冻的牛杂应先解冻，解冻后的牛杂表面温度应 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.3.2 鲜或冻牛杂应先冲洗去除污渍、遗留粪便等污物，冲洗过程中水温应 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 清洗加工

6.4.1 牛头、牛蹄、牛尾

- 6.4.1.1 牛头、牛蹄、牛尾宜采用酒精喷灯、汽化油类喷灯或燎毛炉燎净表面毛发，明火温度应为 $600^{\circ}\text{C}\sim 1000^{\circ}\text{C}$ ，烧制时间为 10~15min，毛发焦黑即可。用刀具将焦黑毛发全部刮除，刀具应在 $90^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 热水中消毒，刮至露出焦黄色表皮。毛发无残留，表皮无破裂。
- 6.4.1.2 用刀具沿牛头骨缝分割牛头，取下牛舌、牛耳，清洗牛舌、牛耳表面的黏液。如牛耳耳根处有残留毛发，应按 6.4.1.1 的方法再次加工。
- 6.4.1.3 清洗干净的牛头、牛蹄、牛尾、牛耳应无余毛、无黏液，表皮呈焦黄色。

6.4.2 牛肚

- 6.4.2.1 牛肚经过预处理后，内外反复翻洗，去除杂物。
注：牛肚包括牛肠肚、金钱肚、牛百叶、毛肚。
- 6.4.2.2 将牛肠肚、金钱肚、牛百叶放入 $50^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 的水中，快速剔除表面黑色毛绒；将毛肚放入 $\leq 40^{\circ}\text{C}$ 的水中，用刀具轻轻刮除毛尖的外皮。
- 6.4.2.3 将食用盐与牛肚放入容器中，比例为 1:1000，反复揉搓不少于 5 次，冲洗直至黏液基本去除。
- 6.4.2.4 将食用碱与牛肚放入容器中，比例为 1:1000，加入没过牛肚的清水浸泡 10~15min，再反复冲洗不少于 5 次，加入与食用碱等比例的白醋中和，去除牛肚的异味。
- 6.4.2.5 洗净的牛肚应无余毛、无外皮、无黏液，呈现出牛肚的正常色泽。

6.4.3 牛肠

- 6.4.3.1 将食用盐与牛肠放入容器中，比例为 1:1000，反复揉搓、冲洗，不少于 5 次，直至外侧肠壁黏液基本去除。
- 6.4.3.2 宜采用规格为 $\Phi 200\text{cm}\times 50\text{cm}$ 的不锈钢管或翻肠机将牛肠翻至内侧，清除牛肠内壁的肥油。
- 6.4.3.3 加入与清洗外侧肠壁所需的等比例食用盐，混合反复揉搓、冲洗内侧肠壁，不少于 5 次，直至黏液基本去除。

6.4.3.4 按 1:1000 比例的配比食用碱和牛肠，加入没过牛肠的清水，浸泡 10~15min，反复冲洗不少于 5 次，加入与食用碱等比例的白醋中和，去除肠部异味。

6.4.3.5 洗净的牛肠应无肥油、无黏液，呈现出牛肠的正常色泽。

6.4.4 牛膀

6.4.4.1 牛膀内外翻洗，去除杂物。

6.4.4.2 将食用盐与牛膀放入容器中，比例为 1:1000，不少于 5 次，然后进行冲洗，以基本去除黏液。

6.4.4.3 按 1:1000 比例的配比食用碱和牛膀，加入没过牛膀的清水，浸泡 10~15min，反复冲洗不少于 5 次，加入与食用碱等比例的白醋中和，去除异味。

6.4.4.4 洗净的牛膀应无黏液，呈现出牛膀的正常色泽。

6.4.5 牛腰、牛心、牛肺、牛肝

6.4.5.1 用清水冲洗牛腰、牛心、牛肝，去除污渍。

6.4.5.2 洗净的牛腰、牛心、牛肝应无血水，呈现出正常色泽。

6.5 沥水

6.5.1 除去牛杂部位中多余的水分，牛杂含水量应符合 GB 18394 的规定。

6.5.2 在阴凉、通风的区域沥水，沥水过程牛杂表面温度控制在 15℃ 以下。

6.6 封装

将沥水后的牛杂分部位、分类制成长方体等形状封装。

6.7 冷冻

称重后的牛杂应尽快速冻，速冻后产品中心温度应 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

7 检验

7.1.1 原料接收前应进行感官检验，确保无腐败变质或其他感官形状异常情况。

7.1.2 清洗环节应进行毛皮、污物残留检验，确保加工后的牛杂洁净、无异物。

7.1.3 加工后的产品均应进行出厂检验，检验要求按 GB/T 36187 的规定进行，并保存检验记录。

8 标识、包装和贮存

8.1 标识、标志、标签

8.1.1 产品标识内容包括但不限于：可追溯二维码、产品名称、执行标准、加工企业名称和备案号、原料基地企业名和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息。

8.1.2 包装储运标示应符合 GB/T 191 的要求，标签应符合国家有关规定。

8.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

8.3 贮存

8.3.1 牛杂产品应贮存于清洁、无毒、无异味、无污染的冷库内。

8.3.2 不同品种、规格、批次的牛杂产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，离地面距离不少于 10cm，与库墙距离不少于 30cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

8.3.3 牛杂产品应在 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 的冷库中贮存，存放时间最长不超过 3 个月。

9 记录

T/NXBZ XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

- 9.1 应建立记录保管制度，对原料牛杂接收、加工过程和出厂产品要求等信息进行记录。
- 9.2 原料牛杂接收记录信息内容应至少包括接收日期、品种、来源、规格、数量和检验验收情况等。
- 9.3 产品记录信息内容应包括生产批号、生产日期、生产班组、产品数量和规格、成品检验记录等。
- 9.4 所有记录文件保存期限不少于 2 年。

T/NXBZ XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [3] 《食品生产许可管理办法》
 - [4] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
-