

T/CASME

团 体 标 准

T/CASME XXXX—XXXX

青藏牦牛肉丸检测技术规程

Technical regulations for detection of tibetan yak meatball

征求意见稿

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国中小商业企业协会 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 抽样 1

 4.1 组批及抽样数量 1

 4.2 抽样方法 2

 4.3 样品标识 2

5 检验 2

 5.1 感官检验 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 卫生指标 3

 5.4 标签 3

 5.5 净含量 3

6 检验方法 3

 6.1 感官检验 3

 6.2 水分 3

 6.3 蛋白质 3

 6.4 淀粉 3

 6.5 脂肪 3

 6.6 铅 3

 6.7 砷 3

 6.8 镉 3

 6.9 汞 3

 6.10 多氯联苯 3

 6.11 菌落总数 3

 6.12 大肠菌群 4

 6.13 沙门氏菌 4

 6.14 金黄色葡萄球菌 4

 6.15 副溶血性弧菌 4

 6.16 志贺氏菌 4

 6.17 标签 4

 6.18 净含量 4

7 判定规则 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专利的责任。

本文件由果洛藏牛香食品有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：果洛藏牛香食品有限公司、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

青藏牦牛肉丸检测技术规程

1 范围

本文件规定了青藏牦牛肉丸的抽样、检验项目、检验方法以及判定规则。

本文件适用于以青藏牦牛肉为主要原料，添加适量辅料，经加工制作而成的各类包装形式的牛肉丸产品，包括但不限于速冻牛肉丸、常温保存的熟制等。

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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9-2023 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.11-2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15-2023 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.190-2014 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.7-2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10-2016 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
- SB/T 10379-2012 速冻调制食品
- SB/T 10610-2011 肉丸

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青藏牦牛肉丸 tibetan yak meatball

以青藏牦牛鲜肉为主要原料，添加适量的淀粉、食盐、香辛料、食品添加剂等辅料，经擂溃、挤丸、定型、熟制等工艺加工制作而成的丸状食品。

4 抽样

4.1 组批及抽样数量

4.1.1 预包装产品

4.1.1.1 以同一班次或同一生产日期、同一原料、同一品种、同一规格的产品为一批。

4.1.1.2 抽取的样袋（箱），应均匀地分布在堆垛的内外和四周，100 件以下抽 5 件，100 件以上按公式（1）计算每批商品中最少抽取的件数，如遇小数，则进为整数。抽样数量不应少于 6 份独立包装，总质量不低于 2 kg。

$$n = \frac{\sqrt{N}}{2} \dots\dots\dots (1)$$

式中：
n——应抽样件数；
N——抽样批总件数。

4.1.2 散装产品

同一品种、同一生产日期的产品为一批。将待销产品中随机抽取的样品混均后，分成2份样品，每份样品总质量不少于1 kg。

4.2 抽样方法

- 4.2.1 抽样前，应对产品的班次（或生产日期）、原料、品种、规格逐一核对无误后，再进行抽样。
- 4.2.2 应将抽取的样袋（箱）放在干燥、洁净、无污染、无异味处进行抽样。
- 4.2.3 抽样过程中，如发现品质异常，应扩大抽样，并做好记录。
- 4.2.4 预包装产品自样件中直接抽取的总量及件数应满足检验要求的独立包装。
- 4.2.5 抽取样品后，加贴样品标签后应立即放入保温容器中送检。样品送检后，应立即进行检验，如不能立即检验的，应将样品置于-18 ℃以下冷冻条件下暂存。

4.3 样品标识

样品应附有标签，标签应标识下列信息：
——产品名称；
——规格型号；
——生产日期或批号；
——抽样人；
——抽样日期。

5 检验

5.1 感官检验

5.1.1 检验环境

检验场所应光线充足、通风良好，清洁、卫生、无异味。

5.1.2 检验项目

检验项目应符合表1的规定。

表 1 感官检验项目

项目	指标
形态	无松散、具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有色泽
组织结构	符合该类产品特有的组织要求
滋气味	具有该产品特有的滋气味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.2 理化指标

理化指标检验项目应包括但不限于下列项目：
——水分；
——蛋白质；
——淀粉；
——脂肪。

5.3 卫生指标

卫生指标检验项目应包括但不限于下列项目：

- 铅；
- 总砷；
- 镉；
- 汞；
- 多氯联苯；
- 菌落总数；
- 大肠菌群；
- 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌）。

5.4 标签

应符合GB 7718以及GB 28050的规定。

5.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按SB/T 10379-2012中8.1条或SB/T 10610-2011中8.1条规定的方法检验。

6.2 水分

按GB/T 5009.3-2016规定的方法检验。

6.3 蛋白质

按GB 5009.5-2016规定的方法检验。

6.4 淀粉

按GB 5009.9-2023规定的方法检验。

6.5 脂肪

按GB 5009.6-2016规定的方法检验。

6.6 铅

按GB 5009.12-2023规定的方法检验。

6.7 砷

按GB 5009.11-2024规定的方法检验。

6.8 镉

按GB 5009.15-2023规定的方法检验。

6.9 汞

按GB 5009.17-2021规定的方法检验。

6.10 多氯联苯

按GB 5009.190-2014规定的方法检验。

6.11 菌落总数

按GB 4789.2-2022规定的方法检验。

6.12 大肠菌群

按GB 4789.3-2016规定的方法检验。

6.13 沙门氏菌

按GB 4789.4-2024规定的方法检验。

6.14 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10-2016规定的方法检验。

6.15 副溶血性弧菌

按GB 4789.7-2013规定的方法检验。

6.16 志贺氏菌

按GB 4789.5-2012规定的方法检验。

6.17 标签

依据GB 7718以及GB 28050规定的方法检验。

6.18 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 判定规则

7.1 微生物限量不符合本文件规定时，判定整批产品不合格，不得复检。

7.2 感官、理化指标、净含量如不符合本文件规定时，可在同批产品中抽取双倍样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果仍有不合格项，则判该批产品不合格。
