

T/ZG XK

团 体 标 准

T/ZG XK XXXX—2025

青稞牦牛肉饼生产技术规范

Technical Specifications for the Production of Barley and Yak Meat Pies

(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

中国小康建设研究会 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	1
5 生产场所与设备	1
6 生产工艺	2
7 质量控制	2
8 卫生管理	3

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。

本文件由青海为有食品开发有限公司提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：青海为有食品开发有限公司。

本文件主要起草人：。

青稞牦牛肉饼生产技术规范

1 范围

本文件规定了青稞牦牛肉饼生产的原辅料要求、生产场所与设备、生产工艺、质量控制、卫生管理。本文件适用于青稞牦牛肉饼的生产工艺。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

- 4.1 牦牛肉：选用优质牦牛后腿肉，应符合 GB 2707 的要求，具有正常肉的色泽和气味，无异味、无变质，经检疫检验合格，无疫病、寄生虫等污染。
- 4.2 牦牛脂肪：优质牦牛脂肪，色泽洁白或呈淡黄色，无酸败等不良气味，需经过检疫检验，确保安全卫生。
- 4.3 蓝青稞：颗粒饱满、无霉变、无虫蛀、无杂质，用清水冲洗至干净，符合 GB 2715 的要求。
- 4.4 原料采购应从具备合法资质的供应商处获取，供应商需提供原料的检验检疫证明、质量合格证明等文件，确保原料来源可追溯。

5 生产场所与设备

5.1 生产场所

- 5.1.1 生产场所应远离污染源，布局合理，划分原料处理区、加工区、包装区、成品储存区等功能区域，各区域之间有明显标识，防止交叉污染。
- 5.1.2 厂房内应具备良好的通风、照明条件，地面、墙壁、天花板应采用易清洁、耐腐蚀的材料建造，便于日常清洁和消毒。
- 5.1.3 设有符合卫生标准的更衣室、洗手消毒间等辅助设施，确保操作人员的卫生要求。

5.2 生产设备

- 5.2.1 低温高湿解冻机：用于原料肉的充分解冻，确保解冻过程中微生物滋生得到有效控制。
- 5.2.2 绞肉机：将修割好的原料绞制成不同规格的肉粒，设备应定期维护保养，保持良好的运行状态。
- 5.2.3 搅拌机：用于计量配料后的匀速搅拌，搅拌时间为 40 min，确保原料混合均匀。
- 5.2.4 压饼机：将搅拌好的原料压制成每块 100 g 的青稞牦牛肉饼，设备压力应符合工艺要求，保证饼的形状和重量一致。
- 5.2.5 速冻库：温度保持在 $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，用于压制成型的肉饼冷冻，冷冻时间为 30 min，确保产品快速冻结，保证产品质量。

5.2.6 贴体机：将冷冻好的肉饼贴体至贴体板上，确保包装紧密，防止产品在储存和运输过程中受到污染。

6 生产工艺

6.1 原料采购

按要求采购优质的牦牛肉、牦牛脂肪、蓝青稞，确保原料质量符合标准。

6.2 缓化原料

采用低温高湿解冻机对牦牛肉、牦牛脂肪进行充分解冻，严格控制解冻温度和时间，避免原料变质。

6.3 原料精修割

人工修割充分缓化后的原料肉，仔细去除筋膜、瘀血等杂质，保证原料的纯净度。

6.4 蒸（煮）蓝青稞

用清水将蓝青稞冲洗干净后，加入适量纯净水，在 100 ℃ 条件下蒸（煮）45 min，使其熟化。

6.5 绞制肉粒

使用绞肉机将修割好的牦牛肉、牦牛脂肪绞制成大小不同的肉粒，满足工艺要求的规格。

6.6 计量配料搅拌

将修割好的原料、熟化的青稞、料水按配方比例放入搅拌机，匀速搅拌 40 min，使原料充分混合。

6.7 压制成型

把搅拌好的原料放入压饼机，压制出每块重量为 100 g 的青稞牦牛肉饼，确保饼的形状规整。

6.8 速冻

将压制成型的肉饼放入 -35 ℃ 的速冻库中，冷冻 30 min，使肉饼中心温度迅速下降，达到速冻要求。

6.9 贴体打标签

将冷冻好的肉饼贴体至贴体板上，并按照相关规定打标签，标签内容应包括产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家等信息。

6.10 装箱冷冻

按每箱 60 盒的标准数量将贴体好的肉饼装入外包装箱内，封箱后放入冷冻库储存，储存温度应保持在适宜的冷冻条件下。

7 质量控制

7.1 原料验收控制

7.1.1 对采购的原料进行严格验收，检查原料的外观、气味、色泽等感官指标，核对检验检疫证明、质量合格证明等文件。

7.1.2 对牦牛肉和牦牛脂肪进行检疫检验项目的验证，确保无疫病、寄生虫等问题；对蓝青稞进行杂质、霉变等项目的检查，不符合要求的原料不得投入生产。

7.2 生产过程控制

7.2.1 各生产工序应严格按照工艺规程进行操作，操作人员需记录关键工艺参数，如解冻温度、蒸煮时间、搅拌速度和时间、速冻温度和时间等，确保工艺参数的稳定。

7.2.2 定期对生产设备进行检查和校准，保证设备的正常运行，如检查速冻库的温度是否保持在 -

35℃，压饼机的压力是否符合要求等。

7.2.3 在压制成型过程中，对肉饼的重量进行抽检，每块肉饼重量偏差应控制在±5克范围内，确保产品规格符合要求。

7.3 成品检验控制

7.3.1 感官检验：检查成品的外观、色泽、气味、口感等，要求肉饼形状规整，色泽均匀，具有该产品应有的风味，无异味、无杂质。

7.3.2 微生物检验：按照 GB 2726 的规定，对成品进行菌落总数、大肠菌群、致病菌（如沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）等项目的检验，确保微生物指标符合国家标准。

7.3.3 标签检验：检查标签内容是否完整、准确，符合 GB 7718 的要求，确保消费者能够获取正确的产品信息。

8 卫生管理

8.1 人员卫生管理

8.1.1 生产人员应持有有效的健康证，上岗前应经过卫生知识培训，熟悉卫生操作规程。

8.1.2 进入生产车间前，人员需更换干净的工作服、工作帽、工作鞋，佩戴口罩，洗手并进行消毒处理，严禁将个人物品带入车间。

8.1.3 工作过程中，操作人员应保持个人卫生，不得随地吐痰、吸烟，接触原料或产品前应再次洗手消毒，避免对产品造成污染。

8.2 生产场所卫生管理

8.2.1 每天生产结束后，应对生产车间的地面、墙壁、设备、工器具等进行彻底清洁和消毒，去除残留的原料和污垢，防止微生物滋生。

8.2.2 定期对生产场所进行灭鼠、灭虫工作，设置防蝇、防鼠设施，如纱窗、门帘、捕鼠器等，确保生产环境的卫生安全。

8.2.3 车间内的废弃物应及时清理，放入专用的垃圾桶，并定期对垃圾桶进行清洗和消毒。

8.3 设备与工器具卫生管理

8.3.1 生产设备和工器具在使用前后应进行清洗和消毒，确保无原料残留和微生物污染。

8.3.2 对绞肉机、搅拌机、压饼机等关键设备，应定期进行深度清洁和维护保养，检查设备的零部件是否完好，避免因设备问题影响产品质量。

8.3.3 消毒后的设备和工器具应存放在指定的清洁区域，避免再次污染。

8.4 卫生监督与记录

8.4.1 设立专门的卫生监督人员，定期对生产场所、人员、设备的卫生状况进行检查，发现问题及时整改。

8.4.2 做好卫生管理记录，包括人员健康检查记录、设备清洗消毒记录、场所清洁消毒记录、虫害控制记录等，确保卫生管理工作的可追溯性。