

T/PLSPXH

平凉市食品生产经营企业协会团体标准

T/PLSPXH 012—2025

牛（羊）肉泡馍

2025-08-12 发布

2025-08-12 实施

平凉市食品生产经营企业协会 发布

目 次

前言.....I

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....2

4 技术要求.....2

5 食品添加剂.....4

6 生产加工过程的卫生要求..... 4

7 检验规则.....4

8 标签、标志、包装、运输、贮存..... 5

9 保质期.....5

前 言

本文件根据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》规定起草。
本文件由平凉市食品生产经营企业协会提出并批准发布。

本文件起草单位：平凉市食品检验检测中心、华亭市食品药品检验检测中心、平凉市食品生产经营企业协会、平凉市食品小作坊协会、平凉丁小龙食品开发有限责任公司、平凉市伊欣辉清真食品有限公司。

本文件主要起草人：薛明春、郭文辉、万莉、张红妮、王静、贾鹏东、丁小龙、陕海平。

本标准于2025年8月12日首次发布并实施。

牛（羊）肉泡馍

1 范围

本标准规定了牛（羊）肉泡馍的术语定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存方面的内容。

本标准适用于以牛（羊）肉包、牛（羊）肉汤包、粉条包为主要原料，配以或不配以饼馍包、脱水蔬菜包、辣椒油包，经组合包装制成的牛（羊）肉泡馍。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是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 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定方法
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点面包
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 9961	鲜、冻胴体羊肉
GB/T 5461	食用盐
GB/T 20293	油辣椒
GB/T 23587	粉条
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
NY/T 1045	脱水蔬菜
SB/T 10371	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

3.1 牛（羊）肉包

以鲜（冻）牛（羊）肉、骨为主要原料，添加饮用水，经精选、浸泡、清洗，辅以香辛料（花椒、胡椒粉等）、牛（羊）油、食用植物油、食用盐、葱、姜、花椒、干辣椒、酿造酱油、鸡精、味精，经煮制、放凉、切片、高温杀菌、真空包装等工序加工制成的牛（羊）肉包。

3.2 牛（羊）肉汤

以牛（羊）肉、骨煮制原汤或牛（羊）肉、骨为主要原料，添加饮用水，辅以食用盐、味精、鸡精、酿造酱油、香辛料、葱、姜、干辣椒中的几种或全部，经熬煮制成的牛（羊）肉汤。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 牛肉：应符合GB/T 17238的规定。

4.1.1.2 羊肉：应符合GB/T 9961的规定。

4.1.1.3 牛骨、羊骨：应符合GB 2707的规定。

4.1.1.4 粉条包：应符合GB/T 23587的规定。

4.1.1.5 生活饮用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.2 辅料

4.1.1.1 脱水蔬菜包：应符合NY/T 1045的规定。

- 4.1.2.2 辣椒油包：应符合GB/T 20293的规定。
- 4.1.2.3 饼馍包：应符合GB 7099的规定。
- 4.1.2.4 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.2.5 食用盐：应符合 GB/T 5461的规定。
- 4.1.2.6 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.2.7 鸡精：应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.2.8 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定。
- 4.1.2.9 干辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.2.10 生姜：应符合GB/T 30383的规定。
- 4.1.2.11 香辛料：应符合 GB/T 15461的规定。
- 4.1.2.12 花椒：应符合GB/T 30391的规定。
- 4.1.2.13 胡椒粉：应符合GB/T 7900的规定。
- 4.1.2.14 葱：应新鲜、完整、无腐烂、无霉变、无虫蛀，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品各原辅料包应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味和气味	具有该本品固有的滋味和气味，无其他异味	
状态	各原辅料包内容物具有应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项目	指标	检验方法
酸价 ^a （以脂肪计），KOH mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氯化物 ^b （以Cl ⁻ 计），%	≤ 15	GB 5009.44

注：a 检测牛（羊）肉包、辣椒油包，混合检验。b 检测牛（羊）肉包、牛（羊）肉汤包，混合检验。

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉 ^c （以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬 ^c （以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸胺 ^c ，ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：各包混合后检验，其中 c 仅测牛（羊）肉包。

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定

表 4

项目	采样方案 ^d 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
霉菌 ^e ，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^f	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
致泻大肠埃希氏菌 ^g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：d 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。除粉条包外，各料包混合后检验，其中 e 仅检测饼馍包，f 检测牛肉包和羊肉包，g 仅检测牛肉包。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应由本厂检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；

- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化,可能影响产品质量时;
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格,判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项(微生物除外),应加倍抽样复检。复检如仍不合格,则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格,则判该批产品不合格,不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关法律法规的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 28118的规定。包装牢固、封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生,严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的库房中,堆放要离地、离墙,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品保质期根据生产工艺由企业自行确定,配饼馍包的最长不得超过20天,不配饼馍包的最长不得超过180天,并应在产品标签上明确标注。