

团 体 标 准

T/QAS XXX—XXXX

手撕风干牦牛肉

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

青海省标准化协会 发布

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。

本文件由玉树藏族自治州称多高原牦牛畜产品有限责任公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：玉树藏族自治州称多高原牦牛畜产品有限责任公司、青海省畜牧兽医科学院、青海省食品检验检测中心。

本文件主要起草人：周玉青、杨涛、李廷军。

手撕风干牦牛肉

1 范围

本文件规定了手撕风干牦牛肉的术语和定义、生产工艺、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以牦牛肉为主要原料，经修整、腌制、风干、烘烤、调味等工艺制成的即食型手撕风干牦牛肉。

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 5009.238 食品安全国家标准 食品水分活度的测定
- GB/T 25734 牦牛肉干

3 术语和定义

GB/T 25734 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

手撕风干牦牛肉

以牦牛肉为原料，经修整、腌制、风干、烘烤、调味等工艺制成的具有手撕特性的即食肉制品。

3.2

手撕性

指产品在食用时能沿肌肉纤维方向轻松分离成丝状或条状的特性，其评估包括形态特征（纤维长度、均匀度）、力学性能（撕裂力范围）及感官评价（易撕程度、口感）。

4 生产工艺

4.1 工艺流程

原料验收→修整→腌制→风干→烘烤→调味→冷却→包装→成品。

4.2 关键工艺控制

4.2.1 腌制

腌制温度为 2℃~6℃，时间为 24h~48h，食盐添加量为 2.0%~3.5%，辅料应符合 GB 2760 规定。

4.2.2 风干

温度为 10℃~18℃，相对湿度为 50%~70%，时间为 72h~120h，风干至水分含量≤35%。

4.2.3 烘烤

烘烤分 2 次进行，应符合表 1 的要求。

第一次烘烤的温度为 60℃~70℃，时间 1h~2h；第二次烘烤的温度为 75℃~85℃，时间 2h~4h，中心温度≥72℃。

5 技术要求

5.1 原料要求

牦牛肉应来源于检疫合格的牦牛，肉质新鲜，无病变、无异味。

5.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈棕红色或棕褐色，色泽均匀	取样品置于白色器皿内，在自然光照下，由正常视力观察其形态、色泽和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织状态	肉质干爽，纹理清晰，手撕性好	
气味与滋味	具有五香、麻辣、孜然、原味或香辣风味，咸淡适中，无异味杂质，无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
蛋白质 / (g/100g)	≥38	GB 5009.5
食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤5	GB 5009.44

表 2 理化指标 (续)

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤20	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	≤10	GB 5009.6
水分活度 (aw)	≤0.75	GB 5009.238

5.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (g/kg)	≤0.15	GB 5009.33

5.5 微生物限量

微生物限量见表 4。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				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

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 检验规则

按 GB/T 25734 执行。

7 标志、包装、运输与贮存

按 GB/T 25734 执行。

8 保质期

在符合贮存条件下, 保质期不低于 12 个月。