

# Q/WJY

## 海南省食品安全企业标准

Q/WJY 0001S—2018

代替 Q/WJY 0001S—2016

### 小岛春天牛肉干

海南省食品安全企业标准  
 备案专用章  
 备案号: 460136S-2018  
 有效期: 2018年3月30日  
 至 2021年3月29日



2018-03-01 发布

2018-03-30 实施

文昌锦云食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/WJY 0001S—2016《传统锦山牛肉干》。

本标准与Q/WJY 0001S—2016相比，主要变化如下：

——产品名称变更为《小岛春天牛肉干》；

——引用了最新版本的规范性引用文件；

——对脂肪指标进行了修订。

本标准由文昌锦云食品有限公司提出。

本标准由文昌锦云食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨洪、熊敏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WJY 0001S—2016。

# 小岛春天牛肉干

## 1 范围

本标准规定了小岛春天牛肉干的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜的水牛或黄牛后腿肉为原料，经预煮、修整，加入植物油、蒜、姜、白糖、酱油（棕色）、白酒、盐、五香粉、花椒、辣椒、胡椒、香辛料、脱氢乙酸钠进行熬煎、炒干、过油、冷却、包装等工艺制成的可直接食用的小岛春天牛肉干的生产控制、检验、贮存等环节。

## 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，仅所注日期的版本适用于本文件。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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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/T 4789.36 食品卫生微生物学检验大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5431 食用盐
- GB/T 5543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB/T 9695.6 肉与肉制品 总脂肪含量测定  
 GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定  
 GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量测定  
 GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定  
 GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法  
 GB 10465 辣椒干  
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
 GB/T 13662 黄酒  
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30391 花椒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 SB/T 10160 姜  
 SB/T 10348 大蒜

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 牛肉：应符合 GB/T 17238、GB 2707 的要求。并是经去皮、骨、肥膘、筋腱、肌膜的纯瘦肉。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.3 蒜：应符合 SB/T 10348 的要求。
- 3.1.4 姜：应符合 SB/T 10160 的要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 3.1.6 酱油：应符合 GB 18186 的要求。
- 3.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的要求。
- 3.1.10 辣椒：应符合 GB 10465 的要求。
- 3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15394 的要求。
- 3.1.12 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的要求。

#### 3.2 感官要求

符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈棕黄色、褐色或黄褐色，色泽基本均匀	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	呈片、条、粒状，同一品种大小基本均匀，表面可带有细小纤维或香辛料	
气味与滋味	具有牛肉特有的香气和滋味	
杂 质	无正常视力可见的杂质，无焦斑和霉斑	

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB/T 9695.15
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB/T 9695.11
脂肪, g/100g	≤ 30.0	GB/T 9695.7
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.8
氯化物 (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB/T 9695.8
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铜 (以Cu计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.16
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸钠计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

## 3.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量 (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 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定的方法进行测定。

#### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 19303的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 批次

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

#### 5.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定抽样，抽样数量不少于2kg。抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/4用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、标签等。

#### 5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

##### 5.4.1 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

#### 6.2 包装

内包装材料用塑料袋包装，包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

### 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，在常温下真空包装的产品保质期为12个月。