

ICS 67.120.10  
X 22

# Q/CCR

## 澄迈澄瑞食品有限公司企业标准

Q/CCR 0001S—2020  
代替 Q/CCR 0001S—2018

### 牛肉干

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 460371S-2020  
有效期: 2020年12月7日  
至 2023年12月6日

2020-12-01 发布

2020-12-15 实施

澄迈澄瑞食品有限公司 发布

- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定  
 GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和精精钠的测定  
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 GB/T 6543 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 13662 黄酒  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 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  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 SB/T 10160 姜  
 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 牛肉：应符合 GB 2707 的要求。  
 3.1.2 食用油：应符合 GB 2716 的要求。  
 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。  
 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的要求。  
 3.1.5 白酒：应符合 GB 2757 的要求。  
 3.1.6 黄酒：应符合 GB/T 13662 的要求。  
 3.1.7 姜：应符合 SB/T 10160 的要求。  
 3.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的要求。  
 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。  
 3.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。  
 3.1.11 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的要求。  
 3.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	暗红色或黑红色，无黏液，无霉点	取适量样品，切开，置于洁净的白瓷盘中，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	呈块状（片、条、粒状），无焦斑，无霉斑	
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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	≤ 20.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 30.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.7
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]花, ug/kg	≤ 4.5	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, ug/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ✓	≤ 0.075	GB 5009.28

### 3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: 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 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及表 2 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

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。

### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg，抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验，1/2 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。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、过氧化值、净含量、标签等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。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) 长期停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 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。所检项目检验结果不符合本标准时，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。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.3 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。

#### 7.4 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；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。

#### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，在常温下散装产品保质期为90天，真空包装产品保质期为10个月。在0℃~5℃下贮存的，散装产品保质期为180天，真空包装产品保质期为18个月。

---