

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0012 S- 2020 号

Q/LXT

凌河区鑫桐食品加工厂企业标准

Q/LXT 0003S-2020

牛肉面汤料



2020-02-28 发布

2020-03-29 实施

凌河区鑫桐食品加工厂 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于国家标准规定）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、并参照 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由凌河区鑫桐食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭继军

本标准属首次发布。



牛肉面汤料

1 范围

本标准规定了牛肉面汤料的要求, 检验规则, 标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、鲜(冻)牛肉、牛油、酱油、食用盐、味精、生姜、香辛料为原料, 经切分、配料、搅拌、熬制成牛肉汤, 以饮用水、鸡肉、鸡骨架、味精、食用盐、酱油、葱、生姜、香辛料为原料, 经配料、搅拌、熬制成鸡汤, 将熬制好的牛肉汤和鸡汤混合均匀、灌装、添加(或不添加)少许熟牛肉块(或片)、灭菌制成的牛肉面汤料。

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(包括所有的修改单)本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志制品
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.1 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《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令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求



3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)牛肉、牛油、鸡肉、鸡骨架: 应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐: 应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 生姜: 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.5 香辛料: 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 酱油: 应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.7 味精: 应符合 GB 2720 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽	在室温下, 取一定量混合均匀的被测样品于 60mm—90mm 的洁净白瓷盘中, 嗅其气味、口尝滋味, 置于明亮处, 观察其组织形态、色泽和杂质
滋、气味	具有该品种应有的滋味, 无异味	
组织形态	液态, 允许有少量牛肉块(或片)	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 14	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ml)	5	2	5×10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ml)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25ml)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ml)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。



3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定进行。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量监督检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证，产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装



内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。产品外包装应符合相关标准的规定。

5.3 运输

产品应采用厢式运输车。运输过程应防止挤压、摔跌，防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害、有异味的物质混装运输。

5.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定贮运条件下，自生产之日起，常温保质期为 6 个月。

