

# T/CCIAS

## 中国调味品协会团体标准

T/CCIAS XX-XXXX

### 苏稽跷脚牛肉及制品

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中国调味品协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

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。

本标准由 XXXXXX 提出。

本标准由中国调味品协会归口。

本标准主要起草单位：。

本标准主要起草人：。

# 苏稽跷脚牛肉及制品

## 1 范围

本文件规定了苏稽跷脚牛肉及制品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于经苏稽跷脚牛肉及制品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

本文件中引用的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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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
- 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 26604 肉制品分类
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- 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
- 国家质检总局令【2009】第124号《食品标识管理规定》
- 市场监管总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告2023年第25号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 苏稽跷脚牛肉及制品

产自乐山市市中区苏稽镇，以牛肉、牛副产品（可食部分）中一种或多种为原料，配以苏稽跷脚牛肉及制品调味包、添加或不添加坚果及籽类制品包或新鲜蔬菜，经特定工艺加工而成的产品。

#### 3.2 苏稽跷脚牛肉及制品调味包

以八角、广姜、荜茇等香辛料、食用盐等调味料，添加或不添加食用动、植物油，经特定配料、混合、炒制或不炒制，经特定工艺加工制成的汤包或固态或半固态复合调味料。

### 4 工艺流程

#### 4.1 牛肉及制品包

牛肉及其副产品（可食部分）原料→清洗→分切→腌制或不腌制→熟制→内包装→杀菌或不杀菌→牛肉及制品包。

#### 4.2 调味包

香辛料及其他调味料→预处理→配料→混合→炒制或不炒制→内包装→杀菌或不杀菌→调味包

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 牛肉、牛副产品（可食部分）

应符合 GB 2707 的规定。

##### 5.1.2 坚果及籽类制品

应符合 GB 19300 的规定。

##### 5.1.3 八角、广姜、荜茇等香辛料

应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

##### 5.1.4 新鲜蔬菜

应符合 GB 2762、GB 2763 及其他国家相关规定。

##### 5.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 5.1.6 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

##### 5.1.7 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

##### 5.1.8 其他原辅料

应符合相应的食品标准和国家相关的规定。

#### 5.2 感官指标

##### 5.2.1 牛肉及制品感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 牛肉及制品感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品固有的色泽
组织形态/性状	片状、条状或块状，具有牛肉及其副产品应有的性状
滋、气味	具有苏稽跷脚牛肉及制品特有的滋味与风味，无异嗅、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

## 5.2.2 调味包感官指标

应符合表 2 的规定。

表 2 调味包感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品固有的色泽
组织形态/性状	具有该产品固有的组织形态/性状
滋、气味	具有该调味包特有的滋味与风味，无异嗅、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

## 5.3 理化指标

## 5.3.1 牛肉及制品理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 牛肉及制品理化指标

项 目	指 标
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 6.0
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
蛋白质/（g/100g）	≥ 8.0

## 5.3.2 调味包理化指标

应符合表 4 的规定。

表 4 调味包理化指标

项 目	指 标				
	汤料	固态复合调味料包	半固体复合调味料包	坚果及籽类制品包	
水分/（g/100g）	≤	—	14	—	14
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	20	55	25	—
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	—	5.0	3.0
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	—	0.25	0.5（熟制）
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	—	0.1	—	—
总氮（以N计）/（g/100g）	≥	—	0.05	—	—

<sup>a</sup>由于产品为牛肉与牛肉副产品的混合物所以含量介于上述区间值

## 5.4 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.5 食品安全指标

## 5.5.1 牛肉及牛肉制品

应符合 GB2726 的规定。

## 5.5.2 调味包

应符合 GB31644 的规定。

## 5.5.3 坚果及籽类制品

应符合 GB19300 的规定。

## 5.5.4 新鲜蔬菜

按 GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定执行，同时应满足国家食品安全标准和法律法规要求规定。

## 5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定和市场监管总局关于实施《定量包装商品计量监督管理办法》有关情况的公告 2023 年第 25 号规定执行。

### 5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303、GB 14881 的规定，经速冻工艺生产的应符合 B31646 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.2 食用盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

#### 6.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.4 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

#### 6.2.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

#### 6.2.6 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

#### 6.2.7 总氮

按 SB/T 10371 规定的方法测定。

#### 6.2.8 食品安全指标

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

#### 6.2.9 净含量偏差

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

#### 7.2.2 出厂检验项目

7.2.2.1 牛肉及制品:感官要求、过氧化值、菌落总数、大肠菌群净含量及允许短缺量。

7.2.2.2 调味包:感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮(固态复合调味料)、酸价(含油产品)、过氧化值(含油产品)、菌落总数、大肠菌群净含量及允许短缺量。

### 7.3 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

### 7.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 7.5 抽样方法和抽样数量

7.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 7.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存和销售

#### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局令【2009】第 123 号《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。符合本文件要求的产品方可打“苏稽跷脚牛肉”字样。

8.1.2 牛肉及制品包、调味品包应按照 GB 7718 的规定标明标签内容。

#### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。冷藏及冷冻制品应使用冷藏或冷冻车辆运输，冷藏运输温度控制在 0℃至 5℃，冷冻运输温度控制在-18℃或以下。

#### 8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。速冻及冷冻产品的贮存温度应控制在-18℃或以下。冷藏贮存温度控制在 0℃-5℃。

---