

Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0040S-2025

半干牦牛肉条

2025-11-14 发布

2025-12-14 实施

四川美宁食品有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存 4



前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《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。

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，并结合产品特性，起草了《半干牦牛肉条》标准。

本标准由四川美宁食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川美宁食品有限公司。

本标准主要起草人：唐和林、郭中华、李代权、曹春平



半干牦牛肉条

1 范围

本标准规定了半干牦牛肉条的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以牦牛肉为原料，辅以食用盐、白砂糖、味精、黄酒、辣椒粉、八角、花椒、桂皮、咖喱粉等辅料，经选料、整理（解冻、洗净）、配料、装罐、密封、杀菌（熟化）等工艺制成的半干牦牛肉条。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 8950 食品安全国家标准 罐头厂卫生规范
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- SB/T 10399 牦牛肉
- GB 5461 食用盐

GB/T 317 白砂糖
GB/T 8967谷氨酸钠（味精）
GB/T 13662 黄酒
GB 10465 辣椒干
GB/T 7652 八角
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 4805 食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准
GB 9682 食品罐头内壁脱模涂料卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 6388运输包装收发货标志
GJB 652C 军用食品罐头通用规范
GB 8950食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GJB 1109A军用瓦楞纸箱
GJB 1110A军用瓦楞纸板
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
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【2023】第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1牛肉应符合GB/T 9960一级牛肉的规定。
- 3.1.2食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.6八角应符合GB/T 7652的规定。
- 3.1.7花椒、桂皮应干燥，无霉变，香味正常。
- 3.1.8咖喱粉应干燥、无霉变，色、香、味正常，无杂质。
- 3.1.9辣椒粉应符合 GB 10465 的规定。
- 3.1.10生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
包装容器	密封完好、无泄漏、无胖听，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落；	GB/T 10786
内容物	具有该品种罐头应有的色泽、气味、滋味和形态。	GB/T 10786

3.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
净含量/ (g)	平均净含量不低于300克/罐，单个最低净含量不低于291克。	GB/T 10786
水分 (%)	40%-55%	GB 5009.3
氯化钠/ (g/100g) $\leq$	2.5	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	30	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) $\leq$	28	GB 5009.6第二法
碳水化合物/ (g/100g) $\geq$	0.4	GB 28050
能量/ (kJ/100g) $\geq$	850	GB 28050
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合商业无菌的规定，并按 GB 4789.26 规定检测。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 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。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

3.9 保质期

不低于 2 年。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、氯化钠、亚硝酸钠残留量、商业无菌、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 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；

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于4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。

4.5.2 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8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。

4.6 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。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和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》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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。

