



中华人民共和国国家标准

GB/T 19694—2008
代替 GB 19694—2005

地理标志产品 平遥牛肉

Product of geographical indication—Pingyao braised beef

2008-07-31 发布

2008-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准根据《地理标志产品保护规定》与 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准代替 GB 19694—2005《原产地域产品 平遥牛肉》。

本标准与 GB 19694—2005 相比主要变化如下：

- 将标准属性由强制性改为推荐性；
- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改了标准中英文名称，将标准中有关“原产地域”的表述修改为“地理标志”；
- 增加了平遥牛肉产品按口味分类的内容；
- 增加了对平遥牛肉质量等级的划分；
- 修改了理化指标，依据 GB 13100《肉类罐头卫生标准》修改了高温灭菌制品中重金属指标；依据 GB 2726《熟肉制品卫生标准》增加了非高温灭菌熟肉制品的重金属指标；
- 细化了微生物指标；
- 增加了非高温灭菌制品的运输要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准主要起草单位：山西省平遥县质量技术监督局。

本标准主要起草人：张万贵、田宁东、刘俊平、黄素珍、任延文、雷秉义、刘玗。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19694—2005。

地理标志产品 平遥牛肉

1 范围

本标准规定了平遥牛肉的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的平遥牛肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 10004 耐蒸煮复合膜、袋

GB/T 10005 双向拉伸聚丙烯(BOPP)低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 15091 食品工业基本术语

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

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》

3 术语和定义

GB/T 15091 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

平遥牛肉 Pingyao braised beef

在地理标志产品保护范围内,传承独特的传统工艺并结合现代生产工艺加工而成的、用平遥地域名称命名的牛肉制品。

4 地理标志产品保护范围

平遥牛肉地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,即山西省平遥县现行政区域划分的古陶镇、洪善镇、岳壁乡、南政乡。见附录 A。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 应选用经检验检疫合格的黄牛宰杀。
- 5.1.2 鲜牛肉或冻牛肉应符合 GB 2707 要求。
- 5.1.3 食盐应符合 GB 5461 要求。
- 5.1.4 食品添加剂亚硝酸钠应符合 GB 1907 要求。
- 5.1.5 其他辅料应符合国家有关规定的要求。

5.2 生产工艺

5.2.1 检疫与屠宰

屠宰厂应满足 GB/T 17237 规定,屠宰检疫按 NY 467 规定执行。

5.2.2 腌制

原料牛肉经严格挑选后按 5 kg 左右分割成块,可采用传统腌制方法,涂上食盐置于容器中腌制,腌制时间应根据气温和季节调整,但一定要腌匀,腌透;也或用盐水注射机将腌制剂注入肌肉组织内,在 0℃~4℃ 环境中进行滚揉、腌制,以保证腌制质量。

5.2.3 卤煮

卤煮时应遵循大火煮、文火炖、小火焖的原则,适时翻动。

5.2.4 高温灭菌

真空包装后的肉制品在高温灭菌锅内,按照预先制定的灭菌公式进行灭菌,确保产品的微生物指标符合罐头食品商业无菌要求。

5.3 产品分类

- 5.3.1 平遥牛肉按加工工艺分为:高温灭菌制品、非高温灭菌制品。
- 5.3.2 平遥牛肉按口味分为:原味平遥牛肉(配料为牛肉、食盐、亚硝酸盐)、五香味平遥牛肉(配料为牛肉、食盐、香辛料、亚硝酸盐)、麻辣味平遥牛肉(配料为牛肉、食盐、辣椒、香辛料、亚硝酸盐)。

5.4 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求		
	一等品	二等品	三等品
色泽	红润,色泽基本一致		
滋味及气味	绵软可口、不柴不腻,具有平遥牛肉特有滋味及气味,无异味		
组织及形态	原料肉为牛腱、外脊,肉块整齐,无韧带和脂肪	肉块整齐,无韧带和大块脂肪	肉块较整齐,允许有小块肉存在,无韧带和大块脂肪

5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	高温灭菌制品	非高温灭菌制品
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.05	≤0.05
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5	≤0.5
锌(以 Zn 计)/(mg/kg)	≤100	—
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1	≤0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05	≤0.05
食盐(NaCl 计)/%	≤3.5	≤3.5
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤50	≤30
净含量	应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的要求	

5.6 微生物指标

5.6.1 高温灭菌制品微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.6.2 非高温灭菌制品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 非高温灭菌制品微生物指标

项 目	要 求
菌落总数/(CFU/g)	≤80 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

6 试验方法

6.1 感官指标

采用目测、鼻嗅、品尝等方法测试。

6.2 理化指标

6.2.1 无机砷按 GB/T 5009.11 执行。

6.2.2 铅按 GB/T 5009.12 执行。

6.2.3 锌按 GB/T 5009.14 执行。

6.2.4 镉按 GB/T 5009.15 执行。

6.2.5 总汞按 GB/T 5009.17 执行。

6.2.6 食盐按 GB/T 12457 执行。

6.2.7 亚硝酸盐按 GB/T 5009.33 执行。

6.3 微生物指标

6.3.1 高温灭菌制品

按 GB/T 4789.26 执行。

6.3.2 非高温灭菌制品

菌落总数按 GB/T 4789.2 规定执行,大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定执行,致病菌按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定执行。

6.4 净含量

净含量按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一批原料的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB 9695.19 的规定执行。

7.3 产品检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 应由生产企业的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格,出具合格证书,并在包装物上附有质量合格证的产品方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目

高温灭菌制品为感官指标、净含量、食盐、亚硝酸盐、商业无菌。

非高温灭菌制品为感官指标、净含量、食盐、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 停产半年以上恢复生产时;
- b) 主要原料或生产工艺有较大改变时;
- c) 国家质量监督检验检疫行政主管部门提出型式检验要求时。

7.3.3 判定规则

理化指标有一项不合格时,应重新自同批产品中抽样两倍量样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准。其中感官指标、微生物指标不得复检。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 销售包装产品标签按 GB 7718 的规定执行,并可在销售包装上使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应干燥、清洁、无异味,符合食品卫生标准规定。

8.2.2 铝箔袋应符合 GB/T 10004 要求。

8.2.3 外包装袋应符合 GB/T 10005 要求。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆和工具清洁、无污染,符合卫生要求。

8.3.2 运输时应轻装轻卸,不得重压,应有防日晒、防雨淋措施。

8.3.3 运输时不得与有毒、有害有污染物混装、混运。

8.3.4 非高温灭菌制品应密闭、冷藏运输。

8.4 贮存

8.4.1 仓库应通风、阴凉、干燥、清洁。

8.4.2 非高温灭菌制品应置于 0℃~4℃ 的冷库或冰箱内。

附录 A
(规范性附录)

平遥牛肉地理标志产品保护范围图

平遥牛肉地理标志产品保护范围见图 A.1。

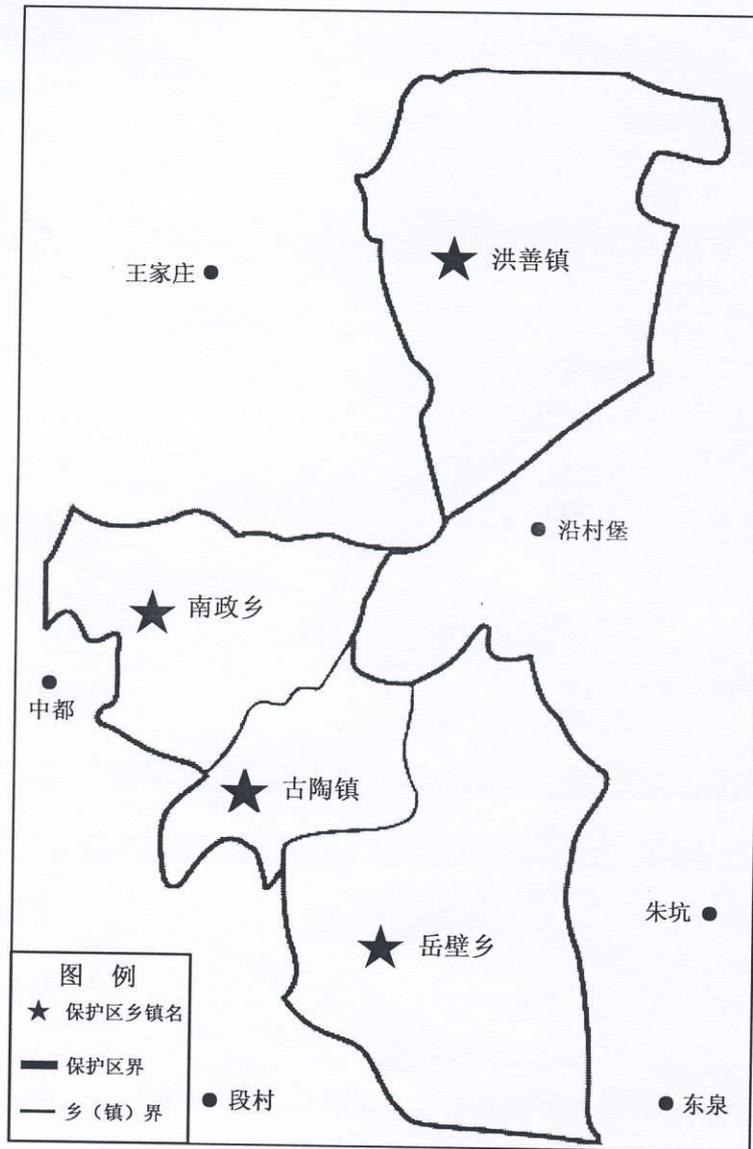


图 A.1 平遥牛肉地理标志产品保护范围图