

ICS 67.120.10

X 22

# DB15

## 内蒙古自治区地方标准

DB15/ 432-2006

---

### 风干牛肉

Airing beef jerk

2006-11-10 发布

2006-12-01 实施

---

内蒙古自治区质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准5.3.2表3中黑体部分指标、5.4、6章、9.1是强制性条文，其余条文是推荐性的。

本标准卫生指标依据GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》及GB 2762-2005《食品中污染物限量》制定。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局提出。

本标准起草单位：内蒙古标准化协会、呼和浩特市科技咨询业协会标准化学会。

本标准主要起草人：郝宁、王莉。

# 风干牛肉

## 1 范围

本标准规定了风干牛肉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以鲜(冻)牛肉为主要原料,经加工制作的风干牛肉。

## 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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准  
GB 2726 熟肉制品卫生标准  
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准  
GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验  
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 5009.15 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 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定  
GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定  
GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定  
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法  
GB/T 5009.87 食品中磷的测定  
GB/T 6388 运输包装收发货标志  
GB 7718 预包装食品标签通则  
GB/T 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定  
GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量的测定  
GB/T 9695.11 肉与肉制品 氮含量的测定  
GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量的测定  
GB 12694 肉类加工厂卫生规范  
GB/T 19480 肉与肉制品术语

## 3 术语和定义

下列术语和定义及GB/T 19480确立的术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 风干牛肉

用符合卫生要求的瘦牛肉为原料,经修割、切块、腌制、风干、炸制或烤制等工艺制成的具有民族传统特点的肉制品。

## 3.2

**风干**

在阴凉处晾晒的过程。

## 3.3

**烘烤**

将肉置于烤箱中烤制的过程。

## 3.4

**油炸**

将肉置于较高温度的油脂中，使其快速熟化的过程。

## 3.5

**烧烤**

将肉置于木炭或电加热装置中烤制的过程。

## 4 产品分类

以产品最后熟制工序分类。

## 4.1 烘烤风干牛肉

用符合卫生要求的瘦牛肉为原料，经修割、切块、腌制、风干、烘烤等工艺制成的风干牛肉。

## 4.2 油炸风干牛肉

用符合卫生要求的瘦牛肉为原料，经修割、切块、腌制、风干、油炸等工艺制成的风干牛肉。

## 4.3 烧烤风干牛肉

用符合卫生要求的瘦牛肉为原料，经修割、切块、腌制、风干、烧烤等工艺制成的风干牛肉。

## 5 要求

## 5.1 原辅料要求

5.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 各种调味品应符合相应的国家标准和行业标准之规定。

5.1.3 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定，允许使用范围和使用量应符合 GB 2760 规定。

## 5.2 感官要求

感官要求按表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽基本一致。
滋味及气味	具有该品种特有的香味（麻辣、五香、咖喱、果汁等味），味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁。
组织及形态	呈块状，同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀，允许有少量脂肪析出，表面可带有细微绒毛或香辛料，无焦块、生块，无肉眼可见外来杂质。

## 5.3 理化要求

## 5.3.1 净含量

单件定量包装产品的标注净含量与实际含量之差不得大于表2规定的允许短缺量；同批产品的平均实际含量不得低于标签上标明的净含量。

表2 允许短缺量

标注净含量( $Q_n$ ) g	允许短缺量(T) g	
	$Q_n$ 的百分比	g
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1000	—	15

## 5.3.2 理化指标

理化指标按表3规定。

表3 理化指标

项 目		指 标		
		烘烤风干牛肉	油炸风干牛肉	烧烤风干牛肉
水分, %	≤	38.0	30.0	25.0
脂肪, %	≤	8.5	11.0	10.0
蛋白质, %	≥	35.0	37.0	40.0
氯化物(以NaCl计), %	≤	7.0	7.0	7.0

注：水分、蛋白质两项指标为强制性指标。

## 5.4 卫生指标

卫生指标应符合表4的规定。

表4 卫生指标

项 目		指 标
苯并(a)芘 <sup>a</sup> / ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	≤	5.0
铅(Pb) / ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	≤	0.5
无机砷 / ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	≤	0.05
镉(Cd) / ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	≤	0.1
总汞(以Hg计) / ( $\text{mg}/\text{kg}$ )	≤	0.05
亚硝酸钠 / ( $\text{g}/\text{kg}$ )	≤	0.03
N-亚硝胺 / ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	≤	
N-二甲基亚硝胺 /		3
N-二乙基亚硝胺 /		5
菌落总数 / ( $\text{cfu}/\text{g}$ )	≤	10 000
大肠菌群 / ( $\text{MPN}/100\text{g}$ )	≤	30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)		不得检出
a 限于烧烤风干牛肉。		

## 6 生产加工过程

风干牛肉生产加工过程的卫生要求应符合GB 12694的规定。

## 7 试验方法

## 7.1 感官要求

按GB/T 5009.44规定的方法检验。

## 7.2 理化要求

### 7.2.1 净含量

用感量1.0g的天平，称量单件定量包装产品的质量，再称量定量包装容器的质量，计算称量差。

### 7.2.2 水分

按GB/T 9695.15规定的方法测定。

### 7.2.3 脂肪

按GB/T 9695.1规定的方法测定。

### 7.2.4 蛋白质

按GB/T 9695.11规定的方法测定。

### 7.2.5 氯化物

按GB/T 9695.8规定的方法测定。

## 7.3 卫生指标

### 7.3.1 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定的方法检验。

### 7.3.2 铅

按GB/T 5009.12规定的方法检验。

### 7.3.3 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法检验。

### 7.3.4 镉

按GB/T 5009.15规定的方法检验。

### 7.3.5 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

### 7.3.6 亚硝酸钠

按GB/T 5009.33规定的方法检验。

### 7.3.7 N-亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法检验。

### 7.3.8 微生物

按GB/T 4789.17规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 8.1.1 出厂检验

每批产品经生产厂质量检验部门检验，合格后，附检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、大肠菌群、菌落总数。

#### 8.1.2 型式检验

产品在正常生产时每年检验一次，出现下列情况之一时应进行检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要原料、配方、关键工艺时；
- c) 国家质量监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准规定所有技术要求进行检验。

### 8.2 组批与抽样

#### 8.2.1 组批

同一次配料生产的产品为一批。

## 8.2.2 抽样

8.2.2.1 当产品进行检验时，每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

8.2.2.2 散装产品的样品，应盛装于干燥、洁净、无菌的容器中，并贴有标明产品名称、生产日期、抽样时间、抽样人姓名等的标签。

## 8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验项目符合本标准规定，则可判为合格品。微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他指标如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格。

8.3.2 型式检验项目全部符合本标准规定，则判为合格品。若有一项以上（含一项）不符合本标准规定，则判该批产品为不合格。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

9.1.1 产品标签按GB 7718规定执行。

9.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量、生产日期、保质期、保存条件，涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

9.1.3 散装风干牛肉应在出厂的包装材料和容器上标明：食品名称、配料表、生产者和地址、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、包装规格、同时应附有检验合格证明。

### 9.2 包装

9.2.1 包装应封装严密，不得有破漏现象。

9.2.2 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

9.2.3 出厂的散装风干牛肉应采用符合卫生标准要求的包装材料和容器进行密封包装。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

9.3.4 运输散装风干牛肉应使用专用运输工具，并在符合食品保存条件的状态下运输。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有100mm以上的材料。

### 9.5 保质期

产品保质期不得少于3个月。