

ICS XX. XXX. XX
X XX

团体标准

T/XXX XX-XXXX

内蒙风味牛肉干

Processed Food Inner Mongolia flavor beef jerky

中国食品工业协会发布

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：青岛农业大学、青岛海军食品与营养创新研究院（青岛特种食品研究院）、内蒙古白音杭盖食品有限公司、内蒙古财鑫农牧业科技有限公司

本标准主要起草人：魏鉴腾，吴昊，邓阳，赵金山，车广杰，高飞、孙鹏东，修天峰，臧金红，白音杭盖，孟宪峰。

内蒙古风味牛肉干

1 范围

本文件规定了内蒙风味牛肉干的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以内蒙古来源的鲜（冻）牛肉为主要原料，辅以食用盐、酱油、蜂蜜等，经腌制、熟化、脱水、包装灭菌等工艺加工而成的内蒙古风味牛肉干。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜肉卫生标准

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 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/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 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

内蒙风味牛肉干是以内蒙古来源的鲜（冻）牛肉为原料，配以辅料，经修割、切条、腌制、熟化、干燥、包装杀菌等工艺制成的牛肉制品。

4 原料及产品的要求

4.1 原料要求

4.1.1 牛肉

应符合GB2707的规定。

4.1.2 食用盐

应符合国GB 2721的规定。

4.1.3 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.4 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的国家标准和规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
形态	呈片、条、粒等形状，薄厚、长短基本一致，表面可有（见）细微肉纤维或香辛料，无明显结缔、脂肪组织
色泽	表面呈牛肉干自然色泽。
滋味与气味	具有该品种特有的滋味和气味。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
蛋白质/ (g/100g) \geq	40
脂肪/ (g/100g) \leq	10
水分/ (%) \leq	48
总糖（以蔗糖计）/ (g/100g) \leq	32
氯化物/ (g/100g) \leq	5
铅 (Pb) / (mg/kg)	符合GB 2726的规定
无机砷 (As) / (mg/kg)	
镉 (Cd) / (mg/kg)	
总汞/ (mg/kg)	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 蒙古馅饼中微生物限量

项目	指标
菌落总数/ (CFU/g)	符合GB 2726的规定
大肠菌群/ (MPN/g)	
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	

4.5 兽药残留限量

应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》及有关规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的国家安全标准和公告的规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

4.6.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按JJF 1070规定的方法进行。

4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的要求。

5 制作工艺

修割→切条腌制→熟化脱水→包装杀菌→成品

5.1 修割：

精选内蒙古来源牛后腿部净瘦肉，除去筋膜，修切成整齐的长方形块。

5.2 切条腌制：

将长方形牛肉块按照需求切成条状，加入盐、酱油等腌制料拌匀，进行腌制。

5.3 脱水熟化：

腌制好的牛肉条经过脱水后熟化，或者熟化后脱水，得到牛肉干。

5.4 包装杀菌：

将牛肉干放入真空包装袋中，密封后杀菌，得到了内蒙古风味牛肉干成品。

6 检验要求

6.1 原辅料入库检验

原辅料应经生产企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可使用。

6.2 组批

同一批原料、同一生产条件、同一天生产的产品为一批。

6.3 抽样

感官、净含量、理化指标按 GB/T 30891 规定进行抽样。抽样数量应满足检验需要。

6.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

产品出厂前应经生产企业质量检验部门检验感官要求和净含量，检验合格并签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 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设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格品。若有一项指标不符合要求，可加倍抽样复检，以复检结果为准。致病菌指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存和食用方法

7.1 标志

食品标签应符合 GB 7718 的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定；包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输规则

应符合 GB/T 24616 的规定。

7.3.2 运输工具

运输工具应符合有关安全卫生要求，保持清洁、卫生，必要时应清洗消毒。运输时不应与其它可能污染产品的物品混装。运输工具应根据产品特点配备温度记录、制冷或保温等设施。

7.4 贮存

速冻后产品贮存于-18℃以下冷库内，隔墙离地存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 食用方法

本产品为即食产品，撕开包装袋即可食用。