

# Q/XDTC

## 额敏县新大同创生物工程有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/XDTC 0014S—2025

---

### 风味牛肉



2025-08-25 发布

2025-12-29 实施

---

额 敏 县 新 大 同 创 生 物 工 程 有 限 责 任 公 司 发 布



## 前言

本标准根据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》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定, 参照国家相关标准, 并结合企业生产实际制定本企业标准, 作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司提出。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司、亳州学院和新疆农垦科学院共同起草。

本标准起草人：王俊钢、李宇辉、岳建平、马强、刘成江、岳新平、赵德生、陈淑娟。

本标准批准人：岳建平。

本标准于 2025 年 08 月 25 日首次发布。



# 风味牛肉

## 1 范围

本标准规定了风味牛肉的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加（或不添加）食盐、孜然粉、辣椒、花椒、白砂糖、酱油、味精、植物油、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的牛肉制品（风味牛肉）。

## 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的引用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
<b>GB 4806.7</b>	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	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 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
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 食品中致病菌限量
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱



GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 22267	孜然
GB/T 23586	酱卤肉制品质量通则
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391	花椒
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号 （2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 术语和定义

- 3.1 香辣味牛肉：**以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加食用盐、辣椒粉、白砂糖、酱油、味精、植物油、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的香辣牛肉。
- 3.2 麻辣味牛肉：**以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加食用盐、辣椒、花椒、香辛料、植物油、白砂糖、酱油、味精、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的麻辣牛肉。
- 3.3 孜然味牛肉：**以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加食用盐、孜然粉、香辛料、植物油、白砂糖、酱油、味精、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的麻辣牛肉。
- 3.4 原味牛肉：**以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加食用盐、香辛料、植物油、白砂糖、酱油、味精、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的麻辣牛肉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料和卫生规范要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定，所有原辅材料均应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。食品添加剂使用符合 GB2760 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）牛肉：应分别符合 GB 2707 的规定；原料均来自非疫区，经卫生检疫合格，农药残留符合 GB2763 及国家相关标准的规定；兽药残留符合 GB 31650 的规定及国家相关标准的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.10 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.11 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 生产加工过程：生产中卫生要求应符合 GB 19303 的规定。

#### 4.3 感官要求



感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感 官 要 求	检验方法
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑。	GB 2726
色泽	具有该产品应有的色泽，无焦、生现象。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
蛋白质/（g/100g）	≥ 20.0	GB 5009.5
水分/（g/100g）	≤ 70.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计) /(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(Pb) /(mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
镉(Cd) /(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（Cr）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
注： 农药残留限量按 GB 2763 规定执行；兽药残留符合 GB 31650 的规定； 本产品食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定； 铅指标严于国标 GB 2762 的规定。		

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>b</sup> （若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	104	105	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	102	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	--	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	--	GB 4789.6



注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值；  
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。

#### 4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 4kg（不得少于 12 个独立包装），分成两份，一份为检样，一份为备检样。

#### 5.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格，发放产品合格证后方可出厂销售。

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量允许短缺量。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定时；
- b、停产半年以上，恢复生产时；
- c、当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d、出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 章要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

#### 5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签

应符合 GB7718 、GB28050 和国家相关规定的要求。包装应分内外包装，均应有明显标示，即：产品名称、配料表、净含量、生产许可证号、生产厂名、厂址、生产日期（或生产批号）、保质期、食用方法、产品标准代号、产地、联系方式等。

#### 6.2 包装

外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定要求；内包装材料应符合 GB 4806.7 规定的要求，包装规格为 118g/袋、158g/袋，也可按用户要求规格包装，包装贮运标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 6.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

#### 6.4 贮存



应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙20cm架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

## 7 保质期

在符合本标准规定的贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。

---





新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	风味牛肉	标准主要起草人	王俊钢、李宇辉、岳建平、马强、刘成江、岳新平、赵德生、陈淑娟
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>额敏县新大同创生物工程有限公司对风味牛肉市场进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据风味牛肉加工的相关工艺并参照相关文献，联合亳州学院和新疆农垦科学院，依托额敏县新大同创生物工程有限公司承担的2024年1月至2025年12月“传统风干肉工业化技术与推广示范”项目（项目编号2024BE2020）的试验研究及结果，经反复的试验，研发了该产品。</p> <p>为确保产品质量，我公司根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》，并结合企业生产实际制定本企业标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p><b>食品原料：</b>各种原辅料应符合相应标准和有关规定，所有原辅材料均应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。鲜（冻）牛肉：应分别符合GB 2707的规定；原料均来自非疫区，经卫生检疫合格，农药残留符合GB2763及国家相关标准的规定；兽药残留符合GB 31650的规定及国家相关标准的规定。</p> <p>食用盐：符合GB 2721的规定。酱油：符合GB 2717的规定。味精：符合GB 2720的规定。植物油：符合GB 2716的规定。香辛料：符合GB/T 15691的规定。辣椒：应符合GB/T 30382的规定。</p> <p>孜然：应符合GB/T 22267的规定。花椒：应符合GB/T 30391的规定。白砂糖：应符合GB/T 317的规定。生产用水：符合GB 5749的规定。生产加工过程：生产中卫生要求应符合GB 19303的规定。</p> <p><b>生产工艺：</b>以兽医卫生检验合格的鲜（冻）牛肉为原料，添加（或不添加）食盐、孜然粉、辣椒、花椒、白砂糖、酱油、味精、植物油、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠），经修整、切条、滚揉腌制、蒸煮、拌料、包装、杀菌等工艺制成的牛肉制品（风味牛肉）。</p> <p><b>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</b></p> <p>根据GB2762制定熟肉制品指标铅、总砷、镉、铬、N-二甲基亚硝胺；根据GB2726制定感官要求、水分、蛋白质、菌落总数、大肠菌群指标；根据GB29921制定致病菌指标：金黄色葡萄球菌，沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官：采用GB2726规定的方法进行检测。铅：按GB5009.12规定的方法测定；过氧化值：按GB5009.227规定的方法测定。沙门氏菌：按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按GB4789.10第二法规定的方法测定。致泻大肠埃希氏菌：按照GB 4789.6规定的方法测定。总砷：按照GB 5009.11规定的方法测定。镉：按照规定的GB 5009.15方法测定。铬：按照GB 5009.123规定的方法测定。N-二甲基亚硝胺：按照GB 5009.26规定的方法测定。菌落总数：按照GB 4789.3规定的方法测定。</p> <p>大肠菌群：按照GB 4789.2规定的方法测定。水分：按照GB 5009.3规定的方法测定。蛋白质：按照GB 5009.5规定的方法测定。单核细胞增生李斯特氏菌：按照GB 4789.30规定的方法测定。</p>			





净含量及允许负偏差按 JJF1070 的规定的方法检测。

验证情况：符合企业标准的规定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

本标准符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、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 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、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 食品中致病菌限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》的要求。

本标准中铅限量要求严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

本标准严于国家标准的指标为铅，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定肉制品铅（Pb 计）铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ；通过原料和工艺的严格控制，使得严于国标的指标铅（Pb） $\leq 0.28\text{mg/kg}$ 。



备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

（可另附页说明）



## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		额敏县新大同创生物工程有限公司			
注册地址		新疆塔城地区额敏县一七〇团			
法定代表人/负责人		岳建平	联系电话	19990128994	
企业备案事项联系人		赵长兰	联系电话	15899159094	
企业标准名称		风味牛肉	企业标准编号	Q/XDTC 0014S-2025	
适用的食品类别与代码		酱卤肉类 (08.03.01.02)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	肉制品（畜禽内脏制品除外）铅（Pb计）/mg/kg	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	≤ 0.3mg/kg	≤0.28mg/kg	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：   企业（盖章） 2025 年12月30日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制