

Q/HSJ

铁岭县水木华园合顺记餐饮店企业标准

Q/HSJ 0001S—2024

冷冻牛肉火勺（生制品）

2024-02-20 发布

2024-03-20 实施

铁岭县水木华园合顺记餐饮店发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中铅指标严于国家标准，其余指标依据产品实测值制定。

本标准由铁岭县水木华园合顺记餐饮店提出并起草。

本标准主要起草人：李鹏、邹晓楠。

本标准属首次发布。

冷冻牛肉火勺（生制品）

1 范围

本标准规定了冷冻牛肉火勺（生制品）的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、饮用水和面制皮，以鲜（冻）牛肉、洋葱（圆葱）、牛油、牛肉粉、食用盐、味精、十三香、胡椒粉中的几种配料作馅，再经加工、成型、-35℃冰柜冷冻、包装等工序加工而成的冷冻牛肉火勺（生制品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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/T 191 包装储运图示标志

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GH/T 1139 洋葱

SB/T 10513 牛肉粉调味料

GB/T 5461 食用盐

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

Gb 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求：生产所用原辅料应符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238、GB 2707 的规定。

3.1.4 洋葱（圆葱）：应符合 GH/T 1139 的规定。

3.1.5 牛油：应符合 GB 10146 的规定。

3.1.6 牛肉粉：应符合 SB/T 10513 的规定。

3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

3.1.8 味精：应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。

3.1.9 胡椒粉、十三香：应符合 GB/T 15691 或 GB 31644 的规定。

3.1.10 其他原辅料：应符合国家食品安全标准和相关规定。

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
外 观	符合火勺应有的外观，形状均匀一致，不漏馅	在冻结状态下，取出样品 1 袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，检查外观、色泽、有无异物。闻其气味，用温开水漱口，然后按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
异 物	外表及内部均无肉眼可见异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/(g/100g) $\leq$	70.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) $\geq$	2.5	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) $\leq$	18.0	GB 5009.6
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) $\leq$	0.45	GB 5009.12
注：检测项目需皮、馅混合均匀后检测。		

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量偏差

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

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业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 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。样品分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 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备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- 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。

4.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 规则判定

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 运输包装的标志应符合按 GB/T 191 的规定。外箱还另需标注：“-18℃以下贮存”字样。

5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 和其它相关标准的规定。

5.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应符合卫生要求，并应符合食品保温或冷藏运输要求。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。运输过程的最高温度不得高于-12℃。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动要求控制在 2℃以内，产品码放应有 10mm 以上的垫板，离墙 20cm。

在符合以上贮存条件下，产品保质期为 6 个月。
