

ICS 67.120.10
CCS X22

团 体 标 准

T/AHFS 007-2023

牛 排

Beef steak

2023-12-27 发布

2024-01-01 实施

安徽省食品科学技术学会 发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国农业大学提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：中国农业大学，合肥工业大学，蒙城赢财牛农业科技发展有限公司，福州大学，山东得利斯股份有限公司，南京雨润食品有限公司，安徽浩翔康美味食品有限公司，中原食品实验室。

本文件主要起草人：张昊，徐宝才，汪少芸，刘东敏，杨晗，李洪森，高亚飞，谢勇，汪洋。

本文件为首次制定。



牛 排

1 范围

本文件规定了牛排的术语和定义、分类、技术要求、生产加工要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签、标志和包装、运输、贮存和销售等要求。

本文件适用于牛排的生产、检验和销售。

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 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 4806.7	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 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6388	运输包装收发货标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.19	肉与肉制品 取样方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 19477	畜禽屠宰操作规程 牛
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29342	肉制品生产管理规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计算检验规则
QB/T 5442	牛排
SB/T 10826	加工食品销售服务要求 肉制品

国家质量监督检验检疫总局令第78号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

QB/T 5442界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 牛排 beef steak

以新鲜或冷冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，经修整、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、速冻（或不速冻）、切片（或不切片），搭配（或不搭配）方便调料，包装等工艺制作的块状肉制品。

3.2 原切牛排 original beef steak

以新鲜或冷冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，经过修整、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片），搭配（或不搭配）方便调料，包装等工艺制作的块状肉制品。

3.3 调理牛排 prepared beef steak

以新鲜或冷冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，配以辅料调理加工，经修整、腌制、成型、冷冻（或不冷冻）、切片（或不切片），搭配（或不搭配）方便调料，包装等工艺制作的块状肉制品。

4 分类

QB/T 5442 确立的分类适用于本标准。

4.1 按加工工艺的分类原则，分为原切牛排和调理牛排。

4.2 按原料肉分割部位的分类原则，分为菲力牛排、西冷牛排、肉眼牛排、T骨牛排、肩胛牛排等几类。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料要求

应符合GB/T17238和GB/T19477的要求，通过屠宰加工获得的胴体、二分体和四分体。不应有淤血、瘀血、血渍、碎骨、病变组织、明显淋巴结、脓肿、浮毛及其他杂质。

5.1.2 辅料要求

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

原切牛排和特级调理牛排不应添加外源蛋白；根据配方总质量，优质调理牛排中的外源蛋白添加量 $\leq 2.0\%$ ，普通调理牛排中外源蛋白的添加 $\leq 3.0\%$ （以有效蛋白含量计）。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	原切牛排	调理牛排
颜色	颜色鲜红或深红；脂肪呈乳白色或淡黄色	颜色鲜红或暗红；脂肪呈乳白色或淡黄色
组织状态	按压时有可恢复的凹陷	组织致密，没有明显的气孔

气味	具有新鲜牛肉的正常气味	具有正常气味，无异味
杂质	无正常视力可见的外来异物	

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标			
	原切牛排	调理牛排		
		特级	优质	普通
水分含量 / (g / 100 g) ≤	77	/	/	/
蛋白质含量 / (g / 100 g) ≥	/	18	14	12
淀粉含量 / (g / 100 g) ≤	/	/	2	2
挥发性盐基氮 / (mg / 100 g) ≤	15			
过氧化值（以脂肪计） / (g / 100 g) ≤	0.25			

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4.2 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.4.3 微生物限量

应符合相关食品安全国家标准的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）的规定。

6 生产加工要求

加工企业的生产卫生应符合GB 14881的规定。生产管理应符合GB/T 29342的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按QB/T 5442牛排的规定进行检验。

7.2 水分

按GB 5009.3的规定进行检验。

7.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行检验。

7.4 淀粉

按GB 5009.9的规定进行检验。

7.5 挥发性盐基氮

按GB 5009.228的规定进行检验。

7.6 过氧化值

按GB 009.227的规定进行检验。

7.7 净含量

按JJF 1070的规定进行检验。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一批投料、同一品种的产品计为一个批次。

8.2 抽样

按照GB/T 9695.19中规定的方法取样，每次随机抽取不少于9个最小包装，或不小于2 kg，保证抽样数量满足检验项目的需要。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，产品合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、挥发性盐基氮、净含量。

8.4 型式检验

型式检验项目为技术要求中规定的全部项目。正常生产每半年应进行一次型式检验，有下列情况之一，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 正式生产后，如原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出要求时；
- f) 其他需要进行型式检验的时机。

9 判定规则

9.1 出厂检验判定

9.1.1 出厂检验项目全部符合标准规定要求，判定该批为合格产品。

9.1.2 出厂检验项目如有一项指标不符合标准规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果仍不符合本标准的规定，则判为不合格品。

9.2 型式检验判定

9.2.1 型式检验项目全部符合标准规定要求，判定该批为合格产品。

9.2.2 型式检验项目不超过两项（微生物项目除外）不符合标准规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检后仍有一项仍不符合本标准的规定，则判为不合格品。

10 标签、标志和包装

10.1 标签和标志

10.1.1 内包装标签应符合GB 7718、GB 28050和国家相关法规的规定，外包装标签应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

10.1.2 调理牛排应用醒目的字体标出“调理”，注明级别；在食用方法中标出“产品需加热食用”的标示。

10.1.3 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 包装完整，无损坏，无污染。

11 运输、贮存和销售

11.1 运输

11.1.1 运输工具应保持清洁卫生，运输时不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。

11.1.2 运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬轻放。

11.1.3 应根据牛排产品的特点和卫生要求，提供0℃-4℃或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷链条件。

11.2 贮存

11.2.1 应在0℃-4℃或-18℃条件下贮存，冷冻贮存波动温度应控制在2℃以内。每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。

11.2.2 贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。

11.3 销售

应符合 SB/T 10826中相关条款的规定。

【1】定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）

