

ICS 67.120.01

CCS X22

# 团体标准

T/AHFS 010-2024

## 预制菜 阿胶炖牛腩

Prepared dishes Stewed beef brisket with E Jiao

2024-12-04 发布

2024-12-24 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 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽省东升食品有限公司提出。

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：安徽省东升食品有限公司、合肥工业大学、安徽禾丰食品有限责任公司、安徽农业大学、六安市天润现代农业科技有限公司。

本文件主要起草人：蔡克周、汪永、马莉、刘迪、汪振威、章宝、陶晗、晋琦、梅林、梅何宝、胡曼子、丁宏列、张云凯、汪家玲、周辉、戴桂银、徐宝才

本文件为首次制定。



# 预制菜 阿胶炖牛腩

## 1 范围

本文件规定了阿胶炖牛腩的技术要求、生产加工过程、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存、追溯和召回。

本文件适用于阿胶炖牛腩的生产与销售。

## 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、禽产品
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- QB/T 5728 阿胶糕
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

### 3.1

**阿胶 E Jiao**

以驴的干燥皮或鲜皮，经浸泡去毛，切块洗净，水煎，浓缩，添加或不添加适量的黄酒、冰糖及豆油而制成的固体胶。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛腩 应符合 GB 2707 的规定。  
 4.1.2 阿胶 应符合 QB/T 5728 的规定。  
 4.1.3 香辛料 应符合 GB/T 15691 的规定。  
 4.1.4 生产用水 应符合 GB 5749 的规定。  
 4.1.5 其他辅料 应符合相应的食品标准和有关规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	外观具有该产品应有的外观形态	取适量样品（冻品需提前解冻）置于白磁盘内，在自然光下用肉眼观察其外观、色泽以及是否存在杂质，复热后评价样品滋味及气味。
色泽	色泽暗红，无黑斑异色	
滋味及气味	肉质鲜美有嚼劲，具有该产品应有的气味	
杂质	无肉眼可见杂质，咀嚼无异物感	

##### 4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
蛋白质含量/(g/100g) $\geq$	10.0	GB 5009.5
阿胶含量（以阿胶对照药材计）/(g/100g) $\geq$	6.0	QB/T 5728
驴皮源成分	应检出	QB/T 5728
猪皮源、马皮源成分	不应检出	QB/T 5728

##### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
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
a: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的要求。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

#### 4.8 净含量

应符合 JJF 1070 的相关规定。

### 5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。

#### 6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，每批次抽样样品数量为 8 袋，其中 5 袋用于检验，3 袋用于留样。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官要求和净含量。

## 6.4 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料来源发生更换时或原料产地环境发生重大变化时。
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判定为合格。

6.5.2 检验项目(微生物项目除外)若有1项及以上不合格，加倍抽样复验。复验后若仍有不合格项，则判定为不合格。

6.5.3 微生物项目若有1项及以上不合格，则判定为不合格，不应复验。

## 7 标签标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，且应显著标识产品固形物含量和阿胶添加量，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求执行。

### 7.2 包装

7.2.1 包装应采用真空密封，包装材料应清洁、无异味、无毒无害。

7.2.2 产品内包装应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求。

7.2.3 外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，并采用保温袋、泡沫箱等进行保温。

7.2.4 销售包装应牢固，封口严密，无破损。包装箱应牢固、完整，外表清洁。

### 7.3 运输及贮存

7.3.1 产品不应与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存和运输。

7.3.2 产品应贮存在-18℃或以下的冷库内，温度波动应控制在2℃以内。

7.3.3 产品应采用符合GB 31605规定的冷链运输。

## 8 销售、追溯和召回

应符合 GB 31621 中相关要求

