

ICS 67.120.10

CCS X 22

团 标 准

T/AHFS 005-2026

酱卤牛腱

Braised Beef Tendon in Soy Sause

2026-01-06 发布

2026-01-17 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这些专利的责任。

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、安徽禾丰食品有限公司、吉林农业大学、集美大学、台湾中兴大学

本文件主要起草人：戴桂银、蔡克周、汪永、周港花、王丽岩、章宝、翁武银、王惠民、李子豪、杜庆飞、周辉、吴文达、高亚飞、徐宝才

本文件为首次制定。



酱卤牛腱

1 范围

本文件规定了酱卤牛腱的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本文件适用于符合以下第3术语和定义的酱卤牛腱的生产、销售、检验。

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 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
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 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 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 4789.1	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的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群的测定
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 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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 酱卤牛腱 Braised Beef Tendon in Soy Sauce

以鲜(冻)牛腱肉为主要原料,经预处理后,配以食品辅料,经腌制、酱制或卤制、包装、杀菌、冷却等工艺加工而成的牛腱熟肉制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》第四章以及GB 14881的规定,不得添加非食用物质原料,使用的食品原辅料应符合GB 2762、GB 2763的规定,食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委员会(原卫生计生委、卫生部)相关公告要求。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 鲜(冻)牛腱:应符合GB 2707的规定;
- 4.2.2 食用盐:应符合GB 2721的规定;
- 4.2.3 酱油:应符合GB 2717的规定;
- 4.2.4 味精:应符合GB 2720的规定;
- 4.2.5 香辛料:应符合GB/T 15691的规定;
- 4.2.6 其他辅料:应符合相应的食品标准和有关规定;
- 4.2.7 生产用水:应符合GB 5749的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	表面呈酱红色或红褐色,切片呈淡褐色	取样品置于白色器皿内(冻品需提前解冻),在自然光线下观察其色泽、组织状态和杂质,嗅其气味,尝其滋味。
滋味及气味	具有酱卤牛腱固有的滋味与气味,卤香浓郁,无异味、酸败味	
组织形态	软硬适中有弹性,肉纤维清晰	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定,表中未提及的污染物限量均按GB 2762执行。

表2 理化指标

项目	指 标	检测方法
蛋白质/%	≥20	GB 5009.5

项目	指 标	检测方法
水分/%	≤70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计) /%	≤2.5	GB 5009.44
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
总砷/ (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
总汞/ (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.17

4.5 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/ (/CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789.10 第二法
致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.6

注: a. 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;
 b. 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 值的样品数, m 为微生物指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案), M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理局总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.1.2 抽样

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，保证抽样数量满足检验项目的需要。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 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、蛋白质、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 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) 原辅料质量出现大的波动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。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。指标有一项（或一项以上）不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理

8.1 标签标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品包装应有明显标志，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。

8.2 包装

包装应采用密封包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；产品外包装要有规定载重量的支撑力。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按GB 14881、国家食品药品监督管理总局令（2020）第31号《食品召回管理办法》等有关规定执行。

9 保质期

符合本文件规定条件下，产品的保质期以产品外包装标签标示为准。

