



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 25734—2010

---

## 牦牛肉干

Yak dried beef

2010-12-23 发布

2011-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本标准负责起草单位:青海省质量技术监督信息中心、青海省标准化协会、成都市产品质量监督检验院。

本标准参加起草单位:青海宁食(集团)有限公司、青海可可西里肉食品有限公司、成都市棒棒娃实业有限公司、成都伍田食品有限公司。

本标准主要起草人:严菁、吕海荣、张素梅、陈秀钧、王颖翔、朱集岳、郭跃明、党积庆、向旭、叶梅、刘良瑛、张明月、李天文。

# 牦牛肉干

## 1 范围

本标准规定了牦牛肉干的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于牦牛肉干的生产与销售。

## 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 317 白砂糖(GB 317—2006,Codex Stan 212—1999,NEQ)
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- 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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 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/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定(GB/T 9695.8—2008,ISO 1841:1996,MOD)
- SB/T 10399 牦牛肉
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**牦牛肉干** yak dried beef

以牦牛肉为原料,经选料、修割、预煮、调味、干燥等工艺制成的肉干制品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

###### 4.1.1 牦牛肉

应符合 SB/T 10399 的要求,并经过去皮、骨、筋腱、脂肪的瘦肉。

###### 4.1.2 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

###### 4.1.3 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

###### 4.1.4 谷氨酸钠(味精)

应符合 GB/T 8967 的规定。

###### 4.1.5 其他辅料

应符合相应的标准和规定。

##### 4.2 食品添加剂

4.2.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2.2 使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

##### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形态	呈片、条、粒等形状,同一品种的厚薄、长短基本一致,表面可有(见)细微肉纤维或香辛料,无明显结缔、脂肪组织
色泽	按配料不同,呈棕黄色或褐色、黄褐色等,无霉斑、无焦斑
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味,甜咸适中

##### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100 g)	≥ 38

表 2 (续)

项 目	指 标
脂肪/(g/100 g) ≤	8
水分/(g/100 g) ≤	20
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g) ≤	32
氯化物[以氯化钠(NaCl)计]/(g/100 g) ≤	5
铅(Pb)/(mg/kg)	符合 GB 2726 的规定
无机砷(As)/(mg/kg)	
镉(Cd)/(mg/kg)	
总汞[以汞(Hg)计]/(mg/kg)	

#### 4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	符合 GB 2726 的规定
大肠菌群/(MPN/g)	
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

按本标准感官指标进行目测、味觉、嗅觉检验。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

##### 5.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法进行测定。

##### 5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

#### 5.2.4 总糖

按 GB/T 5009.8 规定的方法进行测定。

#### 5.2.5 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法进行测定。

#### 5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

#### 5.2.7 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行测定。

#### 5.2.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法进行测定。

#### 5.2.9 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法进行测定。

### 5.3 微生物检验

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行检验。

#### 5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10 规定的方法进行检验。

### 5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

随机按表 4 抽取样本,样品量总数不小于 2 kg,并将 1/3 样品进行封存,保留备查。

表 4 抽样表

批量范围/包	样本数量/包
$\leq 1\ 001$	6
1 001~3 000	7~12
$\geq 3\ 001$	13~21

### 6.3 检验

#### 6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,应按本标准进行检验,检验合格后签发质量合格证书方可出厂。出厂检验项目为:感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 正式生产和新产品试制鉴定时;
- 原料或工艺出现较大变化时;
- 停产半年以上,再恢复生产时;
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

型式检验项目如有一项不符合本标准,判定该批产品为不合格。出厂检验如有一项不符合本标准,则应在同批产品中加倍抽取样品数,对不合格项进行复检,如仍不符合本标准的,判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 7.2 包装

产品按不同包装规格定量包装,包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。包装封口应严密。

### 7.3 运输和贮存

#### 7.3.1 运输

产品严禁与有毒、有害、有异味的物品混运,防止日晒雨淋。

### 7.3.2 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，并注意防晒、防高温。

---