

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 018—2014

牛干巴

2014 - 12 - 22 发布

2015 - 06 - 01 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

牛干巴

1 范围

本标准适用于牛干巴。
本标准不适用于曝腌牛肉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下述术语和定义适用于本标准。

3.1 牛干巴

以鲜（冻）牛肉为原料，添加食盐、白砂糖，经腌制、上挂风干、轻微发酵、分割制成的牛肉制品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

- 4.1.1 牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 食盐：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 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	产品呈块状、条状和片状，片状产品厚薄、大小基本一致。	将样品放入清洁 的白色瓷盘内，置于光 线明亮处，目视、鼻嗅， 将样品熟制后口尝。
气味和滋味	熟制后具有牛干巴固有的气味和滋味，咸淡适中，无异味。	
色泽	瘦肉切面呈棕红色。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	54	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	10	GB/T 12457
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB/T 5009.37
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	20	GB 5009.33
三甲胺氮, mg/100g ≤	2.5	GB/T 5009.179

4.4 污染物限量

应符合GB 2762中肉制品的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 其他

预包装产品的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。