

# SN

## 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0425—95

---

### 出口冻水煮牛肉检验规程

Rule of inspection of frozen boiled beef for export

1995-09-20发布

1996-01-01实施

---

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

# 中华人民共和国进出口商品检验行业标准

## 出口冻水煮牛肉检验规程

SN 0425—95

Rule of inspection of frozen boiled beef for export

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冷冻水煮牛肉及水煮副产品的技术要求及检验方法。

本标准适用于鲜牛肉及副产品经(去骨)、整理、切块、(腌制)、水煮、冷冻而制成的冷冻水煮牛肉及副产品的检验。

### 2 引用标准

- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食盐卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱
- GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
- GB 13104 白糖卫生标准
- SN 0168 出口食品平板菌落计数
- SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法
- SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法
- SN 0172 出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法
- SN 0413 出口冻牛肉检验规程

### 3 术语

水煮牛肉

牛肉经整理、切块、(腌制)后在 100℃水中煮沸数分钟,使之中心温度达 70℃以上保持 1 min 以上。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料

4.1.1 所用牛肉必须采自安全非疫区并经兽医进行宰前宰后检验、健康无病的牛只。

4.1.2 牛肉必须品质新鲜、清洁卫生。

#### 4.2 加工

4.2.1 整理、切块:修去牛肉表面多余的脂肪、筋膜、血管、淋巴结、血污、淤血等后,再按合同所要求的大小尺寸切块(丁)。

4.2.2 腌制:把肉块放入一定浓度的食盐和配料的溶液中经过一段时间使肉发色,发色程度以肉块煮后切开中心无棕色为宜。

4.2.3 水煮:把肉块放入 100℃水中,不断搅拌并去掉水表面的漂浮物,水煮时间必须使肉中心温度达

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1995-09-20 批准

1996-01-01 实施

到 70℃ 以上保持 1 min 以上。

4.2.4 喷淋:把肉放在喷淋线上喷淋,使肉温迅速降到 20~30℃。

#### 4.3 冷冻

4.3.1 预冷库库温须在 0~4℃,相对湿度为 95%以上,在 6 h 内使肉中心温度达 6~8℃。

4.3.2 急冻库库温须在 -35℃ 以下,相对湿度为 90%,冻结不超过 24 h,使肉中心温度迅速降至 -15℃ 以下。

4.3.3 冷藏库温度须在 -18℃ 以下,相对湿度为 90%,库温须相对稳定。

#### 4.4 危害分析与关键控制点(HACCP)

4.4.1 对可能使产品卫生质量造成危害的生产加工环节,应进行分析,确立关键控制点,并制定相应的控制措施。

4.4.2 控制点应定期进行危害分析,确定调控措施,减少质量危害。

4.4.3 检测结果必须准确,记录齐全。

### 5 检验

#### 5.1 原辅料检验

5.1.1 原料:按 SN 0413 检验。

5.1.2 辅料:用于腌制的盐、亚硝酸盐、味精、糖、抗坏血酸钠等的卫生和质量应符合 GB 2721、GB 2720、GB 13104、GB 2760。

#### 5.2 成品检验

##### 5.2.1 抽样

5.2.1.1 抽样原则:同品种按生产日期作批,但每批不超过 200 纸箱,出厂检验按生产批随机抽样,出口检验按报验批次随机抽样。

5.2.1.2 抽样数量:100 箱以内抽 3 箱,超过 100 箱的按 1% 增抽,不足 100 箱按 100 箱计。感官检验按抽取的箱数,每箱抽样量不少于 50%。

##### 5.2.2 包装检验

5.2.2.1 外包装纸箱质量须符合 GB 5033 规定要求。

5.2.2.2 包装纸箱及衬垫料须坚固、干燥、清洁、无霉、无异味,纸箱外标记清晰、准确美观。

5.2.2.3 包装用塑料套(袋)的卫生质量须符合 GB 9196 的规定要求,真空包装用塑料袋之强度须符合所需之真空度要求,不得漏气。

##### 5.2.3 数量、重量检验

数量、重量须符合合同规定之要求,重量检验按 1993 年 12 月 16 日国家进出口商品检验局发布的《进出口商品重量鉴定管理办法》进行。

##### 5.2.4 感官检验

5.2.4.1 规格:块形、尺寸及每块(串)重量按照合同规定进行检验。

5.2.4.2 色泽:具有牛肉和副产品煮后经冷冻的固有色泽,水煮牛肉肉块切面中心应无暗红色,腌制牛肉肉块切面中心应无棕褐色。

5.2.4.3 气味、滋味:具有水煮牛肉(副产品)的固有气味和味道,无异味。

5.2.4.4 杂质:无毛、无异物,水煮牛肉产品应经过金属探测仪检测。

##### 5.2.5 理化检验

腌制牛肉按 GB 5009.33 进行亚硝酸盐残留量的测定。

##### 5.2.6 微生物检验

微生物指标及检验方法见下表。