

Q/CMN

四川美宁食品有限公司企业标准

Q/CMN0034S-2025

咖喱牛腩

2025-11-24 发布

2025-12-24 实施

四川美宁食品有限公司 发布



目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 3

4 检验规则 5

5 标志、标签、包装、运输、贮存 6



前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《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。

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》标准，并结合产品特性，起草了《咖喱牛腩》标准。

本标准由四川美宁食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川美宁食品有限公司。

本标准主要起草人：唐和林、郭中华、李代权、曹春平。



咖喱牛腩

1 范围

本标准规定了咖喱牛腩的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以鲜（冻）牛腩为原料，辅以植物油、土豆、咖喱粉、饮用水、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、马铃薯淀粉、生姜、大葱、大蒜、洋葱、花椒、八角、桂皮、小茴香、砂仁、白胡椒等辅料，经选料、整理（解冻、洗净）、预煮、切块、配料、炒制（或拌和）、装袋、密封、蒸煮杀菌、冷却、包装而成的咖喱牛腩。

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。

- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

GB/T 18186 酿造酱油

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 22266 咖喱粉

GB/T 317 白砂糖

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 30383 生姜

GB/T 191 包装储运图示标志

DBS51/ 008 花椒油

LS/T 3106 土豆

NY/T 1835 大葱

NY/T 744 大蒜

NY/T 1071 洋葱

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

GJB 652B 军用罐头食品通用规范

GJB 1109A 军用瓦楞纸箱

GJB 1110A 军用瓦楞纸板

GJB 2806A 军用食品通用规范

GJB 4122A 军用食品包装贮运要求

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）分割牛肉

应符合 GB/T 17238 的规定。

3.1.2 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 土豆

应符合 LS/T 3106 的规定。

3.1.4 鸡精调味料

应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.5 咖喱粉

应符合 GB/T 22266 的规定。

3.1.6 马铃薯淀粉

应符合 GB/T 8884 的规定。

3.1.7 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.8 大葱

应符合 NY/T 1835 的规定。

3.1.9 大蒜

应符合 NY/T 744 的规定。

3.1.10 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

3.1.11 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.12 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.13 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.14 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。



3.1.15 白胡椒

应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.19 饮用水及生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

产品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
包装容器	密封完好、无泄漏、无胀袋	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，目测其色泽、组织形态，有无外来杂质，嗅其气味，尝其滋味
内容物	具有该品种应有的色泽、气味、滋味和性状，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指	检验方法
固形物/ (%) $\geq$	65	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计) / (%) $\leq$	2.5	GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g) $\geq$	7	GB 5009.5
脂肪/ (g/100g) $\leq$	20	GB 5009.6第二法
碳水化合物/ (g/100g) $\geq$	3	GB 28050
能量/ (kJ/100g) $\geq$	450	GB 28050
总砷 (以As计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) / (mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.123

3.4 微生物限量

应符合 GB 4789.26 罐头食品商业无菌的要求。

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。平均净含量不低于 700 克/袋，单个最低净含量不低于 685 克。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应执行 GB 14881 的规定和 GB/T 20938 的规定。

3.9 保质期

不低于 2 年。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、食用盐、商业无菌。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

