ICS 67.120.10
CCS X 22

T/CS

中 国 商 品 学 会 团 体 标 准

T/CS 104—2025

菌汤牦牛肉丸

Mushroom soup with yak beef balls

2025－12－01 发布　　2025－12－01 实施

中国商品学会　　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。

请注意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专利的责任。

本文件由青海藏牛香食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：青海原牛香食品有限公司、青海阿尼玛沁农牧业发展集团有限公司、青海厚积项目管理有限公司、青海薄发项目管理合伙企业（有限合伙）。

本文件主要起草人：李易、张旭华、易俊锋、王海玲、李媛、李正东、杨艺勇、李永哲。

菌汤牦牛肉丸

1 范围

本文件规定了菌汤牦牛肉丸的的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于以牦牛肉为主要原料，添加羊肚菌、黄蘑菇、枸杞，添加加水、玉米淀粉、食用盐、味精、酱油、海藻糖等辅料，添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠，原料经预处理、绞肉、打浆、调味与配料、搅拌、成型、煮制、冷却、速冻、包装等工序加工制成的非即食速冻调制肉丸。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23529 海藻糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 3356 牦牛肉
NY/T 4344 羊肚菌等级规格
SB/T 10610 肉丸
定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号

3 术语和定义

SB/T 10610界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牦牛肉应符合 NY/T 3356 的规定。
4.1.2 羊肚菌应符合 GB 7096 以及 NY/T 4344 中二级及二级以上的规定。
4.1.3 黄薯菇应符合 GB 7096 的规定。
4.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
4.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
4.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.1.8 味精应符合 GB 1886.306 的规定。
4.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
4.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
4.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
4.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
4.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
4.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
4.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1

项目	要求	检验方法
色泽	产品应具有的色泽	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和组织形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	结构紧密、富有弹性，形态完整，均匀，无破损	
滋、气味	具有本产品品种固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

4.3 理化指标

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/100 g	≤70	GB 5009.3
蛋白质，g/100 g	≥8	GB 5009.5
脂肪，g/100 g	≤18	GB 5009.6
淀粉，g/100 g	≤10	GB 5009.9

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤3.0	GB 5009.26

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
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
注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线、同一规格的产品为一个批次。

5.3 抽样

从生产厂成品库抽取。抽取数量为批量的1/1000，但不应少于6 袋，样品分成2 份，1 份检验，1 份备查。

5.4 出厂检验

5.4.1　产品应由生产企业质检部门按本文件规定检验合格后，并出具产品质量合格证后方可出厂。
5.4.2　出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5　型式检验

5.5.1　正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：
——新产品试制鉴定时；
——正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
——连续停产半年以上，恢复生产时；
——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
——国家市场监督部门提出型式检验要求时。
5.5.2　型式检验为本文件第 4 章规定的全部项目。

5.6　判定规则

5.6.1　出厂检验判定规则

5.6.1.1　检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
5.6.1.2　检验项目中有不超过 2 项（含 2 项，菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件要求，可以加倍复检，复检后仍有一项不合格，则判定为不合格品。
5.6.1.3　菌落总数和大肠菌群指标不合格时不得复检，直接判定该批产品不合格。

5.6.2　型式检验判定规则

5.6.2.1　检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
5.6.2.2　检验项目中有不超过 3 项（含 3 项，菌落总数和大肠菌群除外）不符合本文件要求，可以加倍复检，复检后仍有一项不合格，则判定为不合格品。
5.6.2.3　型式检验超过 3 项不符合本文件要求，不应复检，判定该批产品为不合格品。
5.6.2.4　菌落总数和大肠菌群指标不合格时不得复检，直接判定该批产品不合格。

6　标志、包装、运输和贮存

6.1　标志

6.1.1　应符合 GB 7718、GB 28050 和食品标识管理规定（修订版）的规定。
6.1.2　产品运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2　包装

6.2.1　内包装采用食品级透明塑料制品，应符合 GB 4806.7 的要求，包装应严密、不泄漏。
6.2.2　外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

6.3　运输

6.3.1　产品运输过程中温度不得高于-12 ℃，装卸后应尽快降至-18 ℃以下。
6.3.2　产品装卸时应小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具应清洁、卫生，禁止与有毒、有害、有异味、易污染货物混装、混运。

6.4　贮存

6.4.1　产品应贮存在温度不高于-18 ℃，温度波动控制在±2 ℃的库房内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。
6.4.2　产品保质期，出厂之日起，不超过 1 年。