

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 929—2009

淮南牛肉汤制作技术规范



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2009-05-25 发布

2009-05-25 实施

安徽省质量技术监督局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准符合 GB/T 1.1-2000《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》，主要指标参照相关国家及行业标准规定。

本标准由淮南市牛肉汤商会提出。

本标准起草单位：淮南市牛肉汤商会、淮南市质量技术监督局。

本标准主要起草人：夏德芬、张在东、王全安。

本标准首次发布。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

淮南牛肉汤制作技术规范

1 范围

本标准规定了淮南牛肉汤的卫生管理、场所卫生要求、制作工艺要求、质量要求、试验方法、检验规则。

本标准适用于以新鲜黄牛肉、牛骨、牛杂、粉丝、豆饼和千张为主料，以辣椒油、香辛料、葱、姜、香菜为辅料制成的牛肉汤。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2713 淀粉制品卫生标准
- GB 2721 食盐卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 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/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准
- GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
- GB/T 22106 非发酵豆制品

3 卫生管理

3.1 卫生管理制度

应制定科学、规范、有效的卫生管理制度。明确卫生职责，确定管理、工作内容，指定专、兼职人员定期检查执行情况。

3.2 人员卫生管理

3.2.1 从事食品生产加工人员应经卫生知识培训，每年必须进行健康检查，取得有效健康证明。

3.2.2 应对食品生产加工人员进行日常卫生监督，凡出现急性传染病症状者，应立即脱离工作岗位，待治愈后，方可重新上岗。

3.2.3 作业人员应穿戴整洁，在操作前应洗净双手。

3.3 生产加工设施、工具卫生管理

应定期对生产加工设施、工具进行清洗、消毒，使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

应对洗涤、消毒后的设施和工具进行彻底清洗，消除残留药剂对食品的污染。

3.4 污水污物、除虫灭害管理

3.4.1 生产加工过程中产生的污水应及时排出生产现场，在排污出口处设置网罩，防止鼠害。

3.4.2 应定期对制作间和就餐间进行除虫灭害工作，采用安全、有效的措施防止鼠类、蚊蝇、昆虫的聚集和孳生。

4 场所卫生要求

4.1 饮食场所内外应保持清洁、整齐，清扫时应采用湿式作业。

4.2 应设有洗手设施，并符合 GB 16153 的规定。

4.3 餐具应及时清洗、消毒，符合 GB 14934 的要求。

4.4 就餐间与配菜、制作间应严格分开，并由合理通道相连。

4.5 制作间应留有足够的过道，应严格控制生品与熟品分开。

4.6 制作间和就餐间使用的内部装饰材料不得对人体有害。

4.7 牛肉汤制作间和就餐间的卫生标准符合 GB 16153 的规定。

5 制作工艺要求

5.1 工艺流程

辣椒油的制作——高汤熬制——净菜——单碗配菜——高汤烫菜——成品牛肉汤

5.2 辣椒油的制作

取炼制好的牛油适量，锅中加热 $180^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，加粉碎后的干红辣椒粉，辣椒粉与牛油的比例为 1:4，慢火加热，边加热边搅拌，直至辣椒油发香，关火冷却至常温，滤去辣椒渣即得辣椒油。

5.3 牛肉、牛杂的制作

新鲜牛肉、牛杂煮熟后， $0^{\circ}\text{C} \sim -2^{\circ}\text{C}$ 冷冻 2 h~3 h，切成均匀、规则的片状或块状备用。

5.4 净菜

蒜苗、葱、香菜、生姜洗净，切成段或片备用。

5.5 配菜的制作

粉丝、豆饼、千张洗净，粉丝用 $80^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的水烫 5 min，千张切丝，冷藏保存备用。

5.6 高汤的熬制

新鲜牛肉、牛骨用清水洗净，去除血水，放入锅中加水，牛肉、牛骨、水的配比为 5:2:20，加入洗净切好的葱、姜和香辛料，煮开半小时后待有较浓的牛肉香味时，捞出葱和香辛料，加食盐、味精和辣椒油，用小火保持锅内沸腾。

5.7 牛肉汤的制作

牛肉、牛杂片及各种配菜放于漏网内，在沸腾的高汤锅内烫制 1 min~2 min，盛于碗内，加香菜、蒜苗、高汤，即可以食用。

6 原辅料管理

6.1 原料应具有应有的色、香、味和组织形态特征，无腐败、霉变、腐蚀，不含有毒有害物质，无明显外来杂质。

采购的原料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获证产品，应保存采购发票、检验合格证等凭证，做好采购、使用记录。

6.2 对辅料实行动态备案管理。

除主要原料外的所有添加物质的种类、来源、使用情况等到当地质量技术监督部门备案。

6.3 食品添加剂质量应符合相关规定，食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.4 严禁使用非食品原料生产加工食品。

6.5 原料要求

6.5.1 牛肉、牛骨、牛杂

采用淮河流域 2 龄~3 龄的黄牛经屠宰、分割而得的新鲜牛肉、牛骨、牛杂，并符合 GB 2707 的规定。

6.5.2 粉丝

粉丝符合 GB 2713 的规定。

6.5.3 豆饼、千张

豆饼、千张符合 GB/T 22106 的规定。

6.5.4 香辛料

采用 GB/T 12729.1 中规定的多种香辛料混合而成，符合相应标准的要求规定，并满足 GB/T 15691 的要求。

6.5.5 食用盐

符合 GB 2721 和 GB 5461 的规定。

6.5.6 水

使用地下水、城市管网的自来水、纯净水等，符合 GB 5749 的要求。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	汤、菜相对分离，烫菜无碎、烂现象，汤体浑厚
色泽	汤呈淡黄色，牛肉、粉丝、豆饼、千张呈应有的色泽
滋味气味	具有牛肉汤应有的滋味和气味，无异味
组织形态	肉质软硬适度，块形大小大致均匀，无肉眼可见外来杂质

7.2 理化及微生物指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化及微生物指标

项目	指标
水溶性固形物 (g/L)	≥ 30
氯化钠含量 (%)	≤ 8.0
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 150
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

8 试验方法

8.1 感官要求

将牛肉汤倒入干净、透明的玻璃器皿中，光亮处用肉眼观察外观、色泽和杂质，并检查其滋味气味。

8.2 水溶性固形物的测定

准确量取经过滤的牛肉汤汤液 100 ml，倒入已烘干至恒重的 200 ml 瓷蒸发皿中，置于蒸馏水沸水浴上，蒸发至干，在 100℃~105℃ 烘箱中烘干 2 h，置于干燥器内 30 min，取出称量，再放入 100

℃~105℃烘箱中烘干 1 h，置于干燥器内 30 min，称量，如此反复直至恒重。按下式计算水溶性固形物含量：

$$X = \frac{W_1 - W}{100} \times 1000 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- X ——水溶性固形物含量，g/L；
- W ——蒸发皿的质量，g；
- W₁ ——固形物和蒸发皿干燥后的质量，g；
- 100 ——取汤体积，ml。

8.3 氯化钠含量 按 GB/T 12457 规定的方法检验。

8.4 微生物检验

8.4.1 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

8.4.2 致病菌按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法检验。

9 检验规则

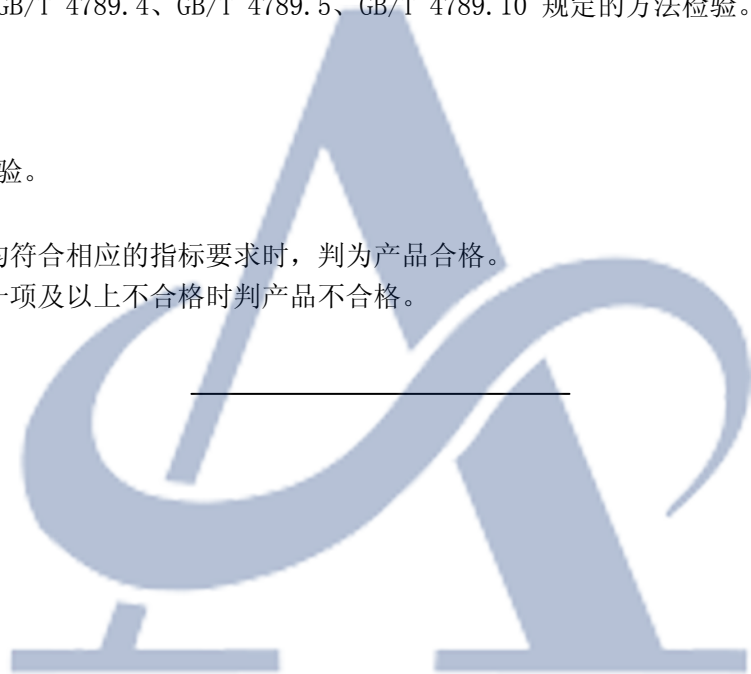
9.1 检验类型

只进行监督检验。

9.2 判定规则

9.2.1 检验项目均符合相应的指标要求时，判为产品合格。

9.2.2 检验项目一项及以上不合格时判产品不合格。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途