

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1165—2025

南宁老友粉原料 牛肉

Nanning Laoyoufen raw materials—beef

2025 - 12 - 05 发布

2025 - 12 - 11 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 部位选择 1

5 要求 1

 5.1 基本要求 1

 5.2 感官 1

 5.3 理化指标 2

 5.4 食品安全 2

6 检验方法 2

 6.1 感官检验 2

 6.2 理化指标 2

 6.3 食品安全 2

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 抽样 3

 7.3 交收检验 3

 7.4 型式检验 3

 7.5 判定规则 3

8 标志、标识、包装、运输及贮存 3

 8.1 标志、标识 3

 8.2 包装 3

 8.3 运输及贮存 3

参考文献 4

前 言

本文件参照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。

本文件由南宁市农业农村局指导。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市水产畜牧兽医技术推广站、广西豫桂食品有限公司、广西甲骏管理有限公司、南宁市动物疫病预防控制中心、南宁市老友粉协会、广西标准化协会、南宁市工业促进和中小企业服务中心、广西工商职业技术学院、南宁职业技术大学、广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、广西质量工程职业技术学院、南宁市食品药品检验所、广西卫生职业技术学院、广西职业技术学院、南宁海关技术中心、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、广西烹饪餐饮行业协会、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、南宁学院、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西品冠食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁市友春食品有限公司、南宁市元盛商贸有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：梁勇俊、方丽婷、许丽丹、孟世杰、韦罗璐、杨寒祺、蒙善朝、韦兰锋、徐铁纯、谢宏昭、黄林华、甘方泽、闭思维、黄天玲、杨磊、王海军、林征、王蕾、刘祁云、黄强、苏子华、李影球、黄宇、梁宁、廖均原、吴东栋、付晶晶、刘发富、张丽霞、匡建容、马春植、劳伟雄、蓝仁善、赵茂桦、李梅、张黎明、农劲柏、王力婉、李维祥、尹航、罗婷、麦旖旎、林跃华、董海龙、甘鸿安、唐菲、陈波、徐盼盼、韦芳华、梁焱惠、邓玮、陈智理、麻少莹、温日秀、郑娟梅、董又滋、李琬婧、周奇生、韦秋幸、石敏、郭静婕、秦志诚、陈慧、宁娟、何培起、黄坚水、何洁、古慧娜、康超。

南宁老友粉原料 牛肉

1 范围

本文件界定了南宁老友粉原料牛肉涉及的术语和定义，规定了牛肉部位选择、要求、标志、标识、包装、运输和贮存等要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于南宁老友粉原料牛肉的选用。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

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/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 27643界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南宁老友粉原料 牛肉 Nanning Laoyoufen raw materials—beef

专用于制作南宁老友粉，且肉质嫩滑富有弹性、肌理不柴、肉香鲜醇的牛里脊、牛膝圆肉（牛霖）等部位的鲜、冻牛肉。

4 部位选择

宜选牛里脊、牛腱子、牛膝圆肉（牛霖）部位的肌肉。

5 要求

5.1 基本要求

选用具有动物检疫证明（产品）、肉品品质检验合格证、动物检疫合格验讫印章、肉品品质检验合格验讫印章的市售鲜牛肉或冻牛肉。

5.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白或微黄
组织形态	肉质结构清晰，指压后凹陷立即恢复，带有弹性	肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强
粘度	外表微干或有风干膜，不黏手	外表及切面湿润，不黏手
气味	具有鲜牛肉正常气味，无异味	具有冻牛肉正常气味，无异味
煮沸后肉汤味	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有肉香味	煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有肉香味
杂质	无正常视力可见外来异物	无正常视力可见外来杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	鲜、冻牛肉
水分（以肌肉计）（g/100 g）	70~76
肌内脂肪（g/100 g） ≥	0.4
蛋白质（g/100 g） ≥	18

5.4 食品安全

5.4.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量

应符合GB 2707的规定。

5.4.2 微生物指标

应符合GB/T 9960规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，用触觉鉴别组织状态与粘度，视觉鉴别色泽、肉汤和杂质，嗅觉鉴别气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 18394规定的方法测定。

6.2.2 肌内脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.3 食品安全

6.3.1 污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量

按GB 2707规定的方法测定。

6.3.2 微生物指标

按GB/T 9960规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 9695.19的规定进行随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 交收检验

每批牛肉交收前，应按5.1、5.2的规定进行交收检验。

7.4 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 交收检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格；在整批产品中不合格品率超过10%，判定不合格。

7.5.2 型式检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格。感官指标中不合格品率超过10%时，判定其不合格。食品安全指标不符合本文件规定，则判定该批产品不合格，不得复检。理化指标检验有一项或一项以上不符合本文件规定，允许加倍抽样复检，若复检仍有一项或一项以上不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。

8 标志、标识、包装、运输及贮存

8.1 标志、标识

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合NY/T 3383的要求。

8.2 包装

应使用符合食品安全标准的包装材料。

8.3 运输及贮存

产品运输及贮存应符合GB 20799的要求。

参 考 文 献

- [1] DBS45/ 053—2024 食品安全地方标准 南宁老友粉
 - [2] DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局第70号令）
-

中华人民共和国团体标准

南宁老友粉原料 牛肉

T/GXAS 1165—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究