

# 团 体 标 准

T/XMSSAL 0161—2025

## 供厦食品 牛排

Food for Xiamen — Beef steak

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施



## 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：集美大学、厦门市翔安区市场监督管理局、厦门益和丰食品集团有限公司、厦门中集信检测技术有限公司。

本文件主要起草人：周常义、林文俊、骆智毅、王红蕾、杨若君、江锋、吴晓强、林伟言、曹爽、陈倩、江晓颖、薛晓鹏。

# 供厦食品 牛排

## 1 范围

本文件规定了供厦食品牛排的术语和定义、分类、技术要求、检验方法、标识、包装、运输、储存等要求。

本文件适用于第3章定义的牛排。

本文件不适用于合成牛排。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.17 食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
- 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 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 5009.9 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.157 食品安全国家标准 食品中有机酸的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
 GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
 GB 18394 畜禽肉水分限量  
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
 GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范  
 GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量  
 GB/T 34795 谷氨酰胺转氨酶活性检测方法  
 BJS 201804 畜肉中卡拉胶的测定  
 NY/T 3383 畜禽产品包装与标识  
 NY/T 3524 冷冻肉解冻技术规范  
 NY/T 3905 冷冻肉解冻失水率的测定  
 QB/T 5442 牛排  
 QB/T 5443 牛排质量等级  
 T/XMSSAL 0004 供厦食品 牛肉  
 农业农村部公告第250号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**牛排** **beef steak**

以单一的鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，经修整、冷冻或不冷冻、腌制或不腌制、切片（块）、搭配或不搭配方便调料、包装等工艺制作，食用前需经二次加工的非即食肉制品。

[来源：QB/T 5442，3.1，有修改]

#### 3.2

**原切牛排** **single-cut steak**

以单一的鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，经修整、速冻或不速冻、切片（块）、搭配或不搭配方便调料、包装等工艺制作的肉制品。

[来源：QB/T 5442，3.2，有修改]

#### 3.3

**调理牛排** **processed steak**

以单一的鲜、冻分割牛肉（带骨或不带骨）为原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经修整、调味、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、速冻或不速冻、切片（块）、搭配或不搭配方便调料、包装等工艺制作的肉制品。

[来源：QB/T 5442，3.3，有修改]

### 3.4

#### 合成牛排 **restructured steak**

又称为组合牛排、重组牛排，指以鲜、冻分割牛肉的散碎肉为原料，经粘合压制成型、速冻、切片（块）、包装等工艺制作的肉制品。

## 4 分类

### 4.1 按加工工艺分

- a) 原切牛排
- b) 调理牛排

### 4.2 按带骨情况分

- a) 不带骨牛排
- b) 带骨牛排，如T骨牛排、战斧牛排

### 4.3 按运输和储存温度情况分

- a) 生鲜牛排
- b) 冷却牛排（又称冷鲜牛排）
- c) 冷冻牛排

### 4.4 按原料肉分割部位分

- a) 西冷牛排
- b) 菲力牛排
- c) 上脑牛排
- d) 眼肉牛排
- e) 板腱牛排
- f) T骨牛排
- g) 战斧牛排

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 原料肉应符合GB/T 17238 的规定，经检验检疫合格，具有有效的动物检疫合格证明；进口原料肉需提供入境货物检验检疫证明。

5.1.2 原料肉应去除病变淋巴结、肾上腺、残留甲状腺等部位。

5.1.3 调理牛排中使用的辅料和食品添加剂应符合相关产品的规定。

### 5.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项目	原切牛排	调理牛排	检验方法
色泽	具有牛肉应有的色泽,肌肉呈红色或暗红色,脂肪呈白色或浅黄色	具有产品的正常色泽	取适量恢复至室温的样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,观察其外观、色泽、组织形态,检查有无异物;闻其气味;按包装或标签上标明的食用方法处理后品尝其滋味。
滋味、气味	具有牛肉应有的滋味、气味,无异味、臭味、酸味等	具有产品的正常滋味、气味,无异味、臭味、酸味等	
组织状态	具有牛肉自然生长纹理和脂肪分布,允许少量可食用筋膜。结构紧密,有弹性,按压后凹陷能迅速恢复,新切面微湿不粘手	具有牛肉自然生长纹理和脂肪分布,允许少量可食用筋膜。结构紧密,脂肪和肌肉无明显分离,无明显气孔。按压后凹陷能恢复	
异物	表面洁净,无肉眼可见杂质、血污。冷冻牛排解冻后无明显汁液流失	无肉眼可见杂质、血污。冷冻牛排解冻后无明显汁液流失	

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法	备注
	原切牛排	调理牛排		
水分/（g/100g）	≤75.5	≤80	GB 5009.3	参考 GB 18394、T/XMSSAL 0004、QB/T 5443
解冻失水率 <sup>a</sup> /（%）	≤5.0		NY/T 3905	采用 NY/T 3524
蛋白质/（g/100g）	≥20	≥13	GB 5009.5	参考 QB/T 5442、QB/T 5443
淀粉/（g/100g）	不得使用	≤1.5	GB 5009.9	参考 QB/T 5442、QB/T 5443
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤15		GB 5009.228	采用 GB 2707
<sup>a</sup> 适用于冷冻牛排。				

### 5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定,同时应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	限量值/ (mg/kg)	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）	lead	≤0.1	GB 5009.12	参考香港地区食物掺杂(金属杂质含量)规例（第 132V 章）和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762（限量 0.2）
镉（以 Cd 计）	cadmium	≤0.05	GB 5009.15	参考香港地区食物掺杂(金属杂质含量)规例（第 132V 章）和台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762（限量 0.1）
总汞（以 Hg 计）	total mercury	≤0.04	GB 5009.17	严于 GB 2762（限量 0.05）
总砷（以 As 计）	total arsenic	≤0.4	GB 5009.11	严于 GB 2762（限量 0.5）
铬（以 Cr 计）	chromium	≤0.8	GB 5009.123	严于 GB 2762（限量 1.0）

5.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

5.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1、农业农村部公告第250号、T/XMSSAL 0004等的规定。

5.7 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
大肠菌群 /（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3第二法	参考GB 19295
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4	采用 GB 29921
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法	采用 GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌 /（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30	采用 GB 29921
致泻大肠埃希氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.6	采用GB 29921
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.17执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。						

5.8 食品添加剂限量

食品添加剂使用应符合GB 2760 的规定，食品添加剂的检验应执行相应的国家标准和行业标准的规定。重点检验项目见附录A。

6 标识、包装、运输、储存



## 6.1 标识

6.1.1 应符合 NY/T 3383 等相关要求，运输包装图形标志应符合GB/T 191的规定，包装上应标明食品储运的温度条件。

6.1.2 预包装产品标识应符合GB 7718、GB 28050的规定，注明执行标准、生制品、储存条件、加工方式、食用方法、生产日期、食用期限等；速冻产品应标注“速冻”。

6.1.3 进口牛肉经切割分装销售的原切牛排，应在包装上标注原产国（地区）、在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式、分装企业名称、分装时间、分装地址和联系方式、保质期、储存条件等信息。

6.1.4 原切牛排包装标注的配料表仅有牛肉，没有其他配料。允许产品包装中有独立包装调味袋，不与原切牛排直接接触。

6.1.5 调理牛排包装应如实标注原料及食品添加剂，不得标注“原切”，执行标准不得标注GB 2707，避免误导消费者。

## 6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相关国家或行业标准的规定。

6.2.2 包装应整洁、完好、无破损。

## 6.3 运输与储存

6.3.1 运输工具应清洁卫生。车厢内壁应清洁、无毒、无害、无污染。

6.3.2 产品运输、储存过程不得与有毒、有害、有异味等物品混装存放。

6.3.3 冷链物流过程应符合GB 20799、GB/T 24616、GB 31605、GB 31646的相关规定，运输过程中严格控制运输温度。

6.3.4 生鲜牛排的运输和储存温度为0℃~10℃；冷切牛排为0℃~4℃；冷冻牛排应低于-18℃。温度变化幅度≤±1℃。

## 附录A

(规范性)

## 食品添加剂重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目见表 A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检测项目

项 目	限量值 (g/kg)		检验方法	依 据
	原切牛排	调理牛排		
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	不得使用		GB 5009.28	GB 2760
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	不得使用		GB 5009.28	GB 2760
亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)	不得使用		GB 5009.33	GB 2760
胭脂红及其铝色淀 (以胭脂红计)	不得使用		GB 5009.35	GB 2760
新红及其铝色淀 (以新红计)	不得使用		GB 5009.35	GB 2760
赤藓红及其铝色淀 (以赤藓红计)	不得使用		GB 5009.35	GB 2760
卡拉胶	不得使用	-	BJS 201804	GB 2760
谷氨酰胺转氨酶	不得使用		GB/T 34795	GB 2760
柠檬酸钠 (以柠檬酸计)	不得使用	-	参照GB 5009.157	GB 2760
磷酸盐	不得使用	≤3.0	GB 5009.256	参考台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》，严于 GB 2760 (调理肉制品限量 5.0)

### 参 考 文 献

- [1] 香港地区《食物掺杂(金属杂质含量)规例》(第132V章)
  - [2] 香港地区《食物内除害剂残余规例》(第132CM章)
  - [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
  - [4] 台湾地区《食品添加物使用范围及限量暨规格标准》
  - [5] 欧盟委员会法规(EU)2023/915《食品中污染物限量》
  - [6] T/CMATB 3005—2022《原切牛排》
  - [7] T/CMATB 3006—2022《调理牛排》
  - [8] T/XMSSAL 0115—2024《供厦食品 速冻调制肉制品》
  - [9] 中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见(2025年3月13日)
-