

益阳市陶伍肉食水产有限公司企业标准

Q/YSTW 0001S-2015

即食畜禽肉制品

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431371S-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月20日至2018年11月20日



2015-09-20 发布

2015-11-30 实施

益阳市陶伍肉食水产有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由益阳市陶伍肉食水产有限公司提出。

本标准起草单位：益阳市陶伍肉食水产有限公司。

本标准由益阳市陶伍肉食水产有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陶建军。

本标准有效期为三年。





正全

即食畜禽肉制品

1 范围

本标准规定了即食畜禽肉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉及其可食用内脏及副产品为主要原料，食用植物油、芝麻油、酱油、食用盐、味精、鸡精、香辛料（罂粟种子除外）为辅料，添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、清洗、漂烫、分割、卤制（或酱制）、烘干（或不烘干）、拌料、包装、杀菌等工艺加工制成的熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789. 3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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. 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/T 4789. 36	食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157: H7/NM 检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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/T 5009. 26	食品中 N-亚硝胺类的测定
GB/T 5009. 37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009. 44	肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB 5009. 123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009)《关于修改<食品标识管理规定>的决定

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有色泽，均匀一致	取样品5g，放置在白色滤纸上，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无焦糊味、酸败味及其他异味	
组织形态	组织紧密，有弹性，无焦斑、无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
水分/(g/100g) ≤	60.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	7.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3.0	按GB/T 5009.44规定的方法处理样品，按GB/T 5009.37规定的方法测定
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	按GB/T 5009.44规定的方法处理样品，按GB/T 5009.37规定的方法测定
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.12
镉(Cd)/(mg/kg) ≤	0.1(肝脏制品、肾脏制品除外)，0.5(肝脏制品)，1.0(肾脏制品)	GB 5009.15
总砷(As)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬(Cr)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB/T 5009.26

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数/(cfu/g) ≤	80 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	150	GB/T 4789.3-2003

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b	5	0	0/25g	—	GB/T 4789.36
^a 按 GB 4789.1 规定采样。					
^b 仅适用于牛肉制品。					

3.5 兽药残留限量和农药残留限量

3.5.1 兽药残留限量

兽药残留限量应符合相关标准的规定。

3.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 中 08.03.01.02 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 进行检验。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB19303规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

从成品中随机按 3%抽取检样，且不少于 10 包。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 9683、GB/T 10004 的规定。

6.2.2 外箱应符合 GB/T 6543。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.6 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期 12 个月。

