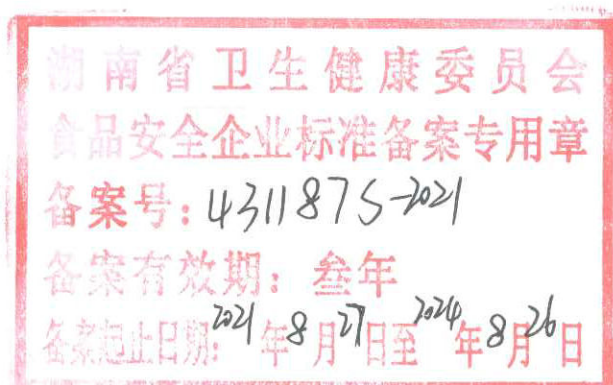


湖南省水滋淼食品科技有限公司企业标准

Q/YPSZ 0001S-2021

食品安全企业标准 酱卤肉制品



2021-06-06 发布

2021-7-20 实施

湖南省水滋淼食品科技有限公司 发布

前言

本标准依据 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。本标准中规定的感官指标和理化指标中的水分、食盐、蛋白质指标是根据 GB/T 23586《食品安全国家标准 酱卤肉制品》而制定，其他理化指标、微生物指标根据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》而制定，本标准铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求。

本标准由湖南省水滋森食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省水滋森食品科技有限公司。

本标准由湖南省水滋森食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：余会。

本标准的复审周期为三年。



湖南省
食品安全

酱卤肉制品



1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，添加酿造酱油、耗油、食用盐、白砂糖、香辛料（不包含罂粟、藏红花）等辅料和食品添加剂，经修整、去骨（或不去骨）、浸泡（或不浸泡）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、调酸（或不调酸）、烧煮（或不烧煮）、卤制（或酱制）、蒸煮（或不蒸煮）、风干（或不风干）、油炸（或不油炸）、烘烤（或不烘烤）、熏烤（或不熏烤）、冷却（或冷冻）、装袋、二次杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的酱卤肉制品。

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 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 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 4789.10	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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157: H7NM 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯（a）芘的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 7718	食品安全国家标准 食品标签通用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
 GB/T 191 包装储运图示标志
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
 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（2005）第 75 号令《定量包装商品计算监督管理办法》



3 分类

3.1 根据保存方式的不同可分为：常温产品、冷藏产品和冷冻产品。

3.1.1 常温产品

经过二次杀菌或者辐照，在卫生、阴凉、通风、干燥的常温条件下保存。

3.1.2 冷藏产品

在0—4℃的条件下保存或在-18℃的条件下保存。

3.1.3 冷冻产品

在-18℃的条件下保存。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品

应符合 GB 2760 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 的要求。

4.1.4 耗油

应符合 GB/T 21999 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 其他原辅料、食品添加剂应符合相关食品安全国家标准和规定、供应商企业标准的规定。

4.2 感官指标

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，取试样于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气
口感风味	咸淡适中，具有产品固有的风味	
组织形态	组织紧密	

杂质	无正常视力可见外来杂质	味、品其滋味
外观状态	外观整齐，无异物	

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
	畜肉 类	禽肉 类	畜禽内脏、杂类	
蛋白质/(g/100g) ≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) ≤	70		75	GB 5009.3
食盐/(以 NaCl 计)(mg/g) ≤	4.0			GB 5009.44
亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计)/(g/100g) ≤	30			GB 5009.33
铅(以 Pb 计)(mg/kg) ≤	0.4			GB 5009.12
总砷(以 As 计)(mg/kg) ≤	0.5			GB 5009.11
镉(以 Cd 计)(mg/kg) ≤	肉制品(肝脏制品、肾脏制品除外): 0.1 肝脏制品: 0.5 肾脏制品: 0.9			GB 5009.15
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
苯并[a]芘 _b /μg/kg ≤	5.0			GB 5009.27
注 a: 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。				
注 b: 该项目仅适用于有烤的食品。				

4.4 微生物限量

4.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

菌落总数、大肠菌群指标应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.4.2 致病菌指标

致病菌指标应符合表4的规定

表4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均已/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	10	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7 _b	5	0	0	—	GB 4789.36
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅限于以牛肉为原料的产品。					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计算监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需的3倍，作为检验及留样。检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定文件执行。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

7.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；

f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存及保质期

8.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

8.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

8.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

8.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品未经启封，其保质期（以工厂生产日期算起）为：

a) 常温产品：在卫生、阴凉、通风、干燥的条件下，保质期不超过 12 个月（含 12 个月）

b) 冷藏产品：在 0-4℃ 的条件下，保质期不超过 90 天（含 90 天），或在 -18℃ 的条件下，保质期不超过 12 个月（含 12 个月）

c) 冷冻产品：在 -18℃ 的条件下，保质期不超过 12 个月（含 12 个月）

