

湖南家门巷绿色食品有限公司企业标准

Q/HJMX 0003S-2021

食品安全企业标准

带汤肉制品



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4315755-2021

备案有效期: 叁年

备案起止日期: 2021年11月1日至2024年11月1日

2021-09-28 发布

2021-10-28 实施

湖南家门巷绿色食品有限公司 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。

本标准由湖南家门巷食品有限公司提出。

本标准由湖南家门巷食品有限公司负责解释。

本标准单位：湖南家门巷食品有限公司。

本标准主要起草人：朱文杰、朱明灯、谢彪。



带汤肉制品

1 范围

本标准规定了带汤肉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、鲜（冻）猪肉（或牛肉或鸡肉或鸭肉或羊肉）为主要原料，食用植物油、食用动物油脂、枞菌油、酱油、辣椒、白砂糖、豆瓣酱、食用盐、味精、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经前处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺生产而成的带汤肉制品。

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，仅所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	包装贮运图示标志
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 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 4789.30	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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157: H7/NM检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	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 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.123	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 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 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
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》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

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	将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无酸臭味、酸败味及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形态, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	0.5	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计) / (mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / ($\mu\text{g/kg}$)	3.0	GB 5009.26

3.4 兽药最大残留限量和农药最大残留限量

3.4.1 兽药最大残留限量

兽药最大残留限量应符合GB 31650的规定。

3.4.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

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
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	0/25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.36

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于牛肉制品。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 的规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中，随机抽取样品 2kg（不少于 12 个最小独立包装），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 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 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

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。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期 12 个月。

