



410066S-2021



商丘明燊食品有限公司企业标准

Q/SMS 0001S-2021

方便羊肉汤

2021-01-11 发布

2021-01-11 实施

商丘明燊食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由商丘明燊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘红伟。

H N

Q B

方便羊肉汤

1 范围

本标准规定了方便羊肉汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制原汤包为主要原料、搭配自制羊肉包、外购调味粉包、辣椒油包、蔬菜包中一种或几种，经封口、包装而成的方便羊肉汤。

原汤包：（以生鲜或冷冻羊骨头、羊油为原料，经清洗、浸泡、熬制再加入食用盐，装袋称重、抽真空、高温杀菌而成的）

羊肉包：（以生鲜或冷冻羊肉为原料，经清洗、煮制、捞出晾凉、切块、装袋称重、抽真空、高温杀菌而成的）

调味粉包：（食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辛料）

辣椒油包：（菜籽油、牛油、干辣椒、香辛料）

蔬菜包：（脱水香葱、脱水香菜）

根据原料不同可分为以下几类：方便羊肉汤（原味）、方便羊肉汤（调味）

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生鲜或冷冻羊肉、羊骨头应干净，无污染，无腐烂、变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.2 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.3 调味粉包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.2 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	具有本品应有的色泽	随机取样 1 碗，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，嗅其香气，辨其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
----	----	------

	羊肉包	原汤包	调味粉包	辣椒油包	蔬菜包	
水分, g/100g \leq	45	-	12	-	12	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g \leq	-	5.0	-	5	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	-	0.25	-	0.25	-	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.4	0.5	0.9	0.9	0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg \leq	0.5	0.5	0.5	0.5	-	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg \leq	0.1	-	-	-	-	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg \leq	1.0	-	-	-	-	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg \leq	3.0	-	-	-	-	GB 5009.26
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

2.4 微生物限量

2.4.1 非商业无菌生产的产品(调味粉包、辣椒油包、蔬菜包),其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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于混合检验。					

2.4.2 经商业无菌生产的产品(羊肉包、原汤包),应符合商业无菌的要求,其检验方法依照 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物

限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（适用于羊肉包、调味粉包、蔬菜包的检验）、菌落总数（适用于调味粉包、辣椒油包、蔬菜包的检验）、大肠菌群（适用于调味粉包、辣椒油包、蔬菜包的检验）、商业无菌（适用于羊肉包、原汤包的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便羊肉汤是以自制原汤包为主要原料、搭配自制羊肉包、外购调味粉包、辣椒油包、蔬菜包中一种或几种，经封口、包装而成的方便羊肉汤。

原汤包：（以生鲜或冷冻羊骨头、羊油为原料，经清洗、浸泡、熬制再加入食用盐，装袋称重、抽真空、高温杀菌而成的）

羊肉包：（以生鲜或冷冻羊肉为原料，经清洗、煮制、捞出晾凉、切块、装袋称重、抽真空、高温杀菌而成的）

调味粉包：（食用盐、白砂糖、鸡精调味料、香辛料）

辣椒油包：（菜籽油、牛油、干辣椒、香辛料）

蔬菜包：（脱水香葱、脱水香菜）

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘明燊食品有限公司