



413179S-2021



信阳市宝多禄有机食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2021

焖罐肉

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

信阳市宝多禄有机食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市宝多禄有机食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾冰。

H N
Q B

焖罐肉

1 范围

本标准规定了焖罐肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐、青花椒、红花椒、香辛料[月桂叶（香叶）、肉豆蔻、辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的几种]进行腌制、风干、喷洒稀释液（乳酸链球菌素、水）、分切，加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3猪板油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5青花椒、红花椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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
性状	具有产品应有的性状	将样品适量置于白瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无外来杂质	

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	
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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				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	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^a 采样方案应符合GB 4789.1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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐、青花椒、红花椒、香辛料[月桂叶（香叶）、肉豆蔻、辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的几种]进行腌制、风干、喷洒稀释液（乳酸链球菌素、水）、分切，加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市宝多禄有机食品有限公司