



410752S-2021



河南馋欧食品有限公司企业标准

Q/HCO 0001S-2021

肉脯

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

河南馋欧食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南馋欧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：职留洋。

H N
Q B

肉脯

1 范围

本标准规定了肉脯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的预制肉脯【畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、全蛋液、白砂糖、鱼露、味精、蜂蜜、香辛料、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红】为原料，经挑选、烘烤、切脯、包装加工工艺制成的开袋即食的肉脯。

按照原料不同分为：猪肉脯、牛肉脯、鸡肉脯。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 预制肉脯应符合 Q/YFSP 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的色泽	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
滋、气味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
性状	片型厚薄基本均匀，可见肌纹，允许有少量脂肪析出及微小空洞	
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
水分，g/100g	≤ 20	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≤ 16	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥ 28	GB 5009.5
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤ 35	GB 5009.8
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤ 5	GB 5009.44
*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	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注1： ^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
注2： ^b 仅适用于牛肉制品					

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

备案编号: 322261S-2018

备案日期: 2018-10-11



Q/YFSP

靖江市友福食品有限公司企业标准

Q/YFSP 0001S-2018

预制肉脯

2018-09-04 发布

2018-11-01 实施

靖江市友福食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编制并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。

本标准中铅（以Pb计）限量（ $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ）严于GB 2762中肉制品铅（以Pb计）限量（ $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ）的规定。

本标准由靖江市友福食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：陈金涛、朱卫明。

本标准于2018年09月03日首次发布。

预制肉脯

1 范围

本标准规定了预制肉脯的技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以畜禽肉、全蛋液、白砂糖、鱼露、味精、香辛料、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红为原料，经选料、修整、腌制、调味、摊筛、脱水、挑选、包装等主要加工工艺制成的作为肉脯半成品（非即食）的预制肉脯（以下简称产品）。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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2005年第75号）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 畜禽肉

应是经去皮、骨、肥膘、筋腱、肌膜的纯瘦肉，并符合 GB 2707、GB/T 9959.2 的规定。

3.1.2 全蛋液

应符合GB 2749中液蛋制品的相应规定。

3.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317、GB 13104的规定。

3.1.4 鱼露

应符合GB 10133的规定。

3.1.5 味精

应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.7 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.8 乳酸钠

应符合GB 25537的规定。

3.1.9 红曲红

应符合GB 1886.181的规定。

3.1.10 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
形态	片型厚薄基本均匀，可见肌纹，允许有少量脂肪析出及微小空洞	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈棕红、深红、暗红色，色泽均匀，油润有光泽	
滋味、气味	滋味鲜美，甜咸适中，香味纯正，具有该产品特有的风味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分，g/100g	≤ 50	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≤ 16	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥ 28	GB 5009.5
总糖（以蔗糖计），g/100g	≥ 35	GB 5009.8
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤ 5	GB 5009.44
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

3.4 净含量与试验方法

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分原辅料入库检验、出厂检验和型式检验。

4.2 原辅料入库检验

原辅料应符合3.1的要求，经检验或确认合格后入库和投入使用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应由公司化验室检验合格，并附有产品质量合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为本标准中感官指标、水分、蛋白质、氯化物和净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准3.2~3.4中全部项目，正常情况下，每6个月进行一次。

4.4.2 下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 停产3个月以上，恢复生产时；
- b) 更换生产设备可能影响产品质量时；
- c) 原料供应商或产地发生变化可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

4.5 组批与抽样

以同一批投料同一班次生产的均质产品为一批，每批产品随机抽取6个最小独立销售包装，样品分成两份，一份检验，一份备查（净含量指标除外）。型式检验样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取10个最小独立销售包装，样品分成两份，一份检验，一份备查（净含量指标除外）。

4.6 判定规则

样本经检验，若有不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若复检结果仍有不符合，则判定该批检验为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

产品的销售包装标志、标签应符合GB7718和GB 28050的规定。运输包装上应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期或批号、数量、质量（重量）、体积、标准编号、保质期及符合GB/T 191规定的图示标志。

5.2 包装

内包装采用复合膜材料，标准应符合相应的国家标准或行业标准或有关规定，外包装使用符合GB/T 6543的瓦楞纸箱进行包装，包装量按客户要求进行。

5.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品应贮存在常温、干燥处，或冷藏、冷冻库房。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6 保质期

在上述贮存、运输条件下，常温保存产品的保质期为48小时，冷藏保存产品的保质期为90天，冷冻保存产品的保质期为270天。

编制说明

本标准适用于以外购的预制肉脯【畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、全蛋液、白砂糖、鱼露、味精、蜂蜜、香辛料、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、红曲红】为原料，经挑选、烘烤、切脯、包装加工工艺制成的开袋即食的肉脯。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，参照 GB/T 31406《肉脯》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋欧食品有限公司

H N
Q B