



410809S-2021



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0004S-2021

扣碗肉

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。
本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。
本标准起草人：李传周。

H N
Q B

扣碗肉

1 范围

本标准规定了扣碗肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮 8 成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、装碗【加入干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、食用盐、白砂糖、老抽、添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种】，上笼蒸 25 分钟，待冷后、真空充氮包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的扣碗肉。

根据添加原料不同可分为：豆角扣碗肉、梅菜扣碗肉、杏鲍菇扣碗肉、豆豉扣碗肉、豆豉排骨扣碗肉、平菇鸡块扣碗肉、平菇排骨扣碗肉、糯米排骨扣碗肉、猪肘扣碗肉、酥肉扣碗肉、白菜扣碗肉、茄夹扣碗肉、香菇鸡块扣碗肉、腐乳扣碗肉、红烧肉扣碗肉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、猪排骨、猪肘应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S 的规定,见附录 A。

2.1.5 柱侯酱应符合 Q/HT 0018S 的规定,见附录 B。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 梅菜应符合 T/SZAT 0013 的规定。
- 2.1.22 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 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
容 器	密封完好、无泄漏、无胀盒	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	肉呈浅棕红色；其它配料呈成熟后相应色泽	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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
固形物, g/100g $\geq$	70.0	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	1.0~2.5	GB 5009.44
蛋白质, g/100g $\geq$	6.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g $\leq$	13.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g $\leq$	2.5	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 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 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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，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、净含量及允许短缺量、固形物、酸价、过氧化值、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

企业标准

备案号: 44060193S-2019
备案日期: 2019年06月05日

广东省食品安全企业标准

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2019
代替 Q/HT 0019S-2018

海鲜酱

2019-04-23 发布2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S-2018《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S-2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文灿、袁勋。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S-2018、Q/HT 0019S-2015、Q/HT 0019S-2013、Q/HT 0019S-2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠、脱水大蒜、花生、芝麻、酿造食醋、花生油、大豆油、盐渍辣椒、红曲米、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经煮制而成的酿造酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 1836.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1836.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1836.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1836.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1836.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.3 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 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
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.6 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.7 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1532 要求。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.11 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.12 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.13 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.14 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 3.1.16 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 3.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.19 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 3.1.22 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/HT 0019S-2019

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐 (以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 70.0
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	——
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000

注: a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

Q/HT 0019S-2019

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

备案号：44060195S-2019

备案日期：2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2019

代替 Q/HT 0018S-2018

柱侯酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S-2018《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S-2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文灿、袁勋。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S-2018、Q/HT 0019S-2015、Q/HT 0019S-2013、Q/HT 0019S-2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐、白砂糖为原料，经过微生物发酵，添加或不添加芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、芝麻、脱水大蒜、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经煮制而成的酿造酱。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.3 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

Q/HT 0018S-2019

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3220 芝麻酱

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[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

《中华人民共和国药典》2015版

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.10 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.11 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 3.1.12 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 3.1.14 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.15 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.16 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 3.1.17 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 3.1.18 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0-14.0
水分，g/100g	≤ 70.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

Q/HT 0018S-2019

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.10规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔10cm以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为6个月、塑料瓶/罐装产品保质期为12个月、玻璃瓶产品保质期为18个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮 8 成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、装碗【加入干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、食用盐、白砂糖、老抽、添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种】，上笼蒸 25 分钟，待冷后、真空充氮包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的扣碗肉。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，参照相关要求制订本企业标准，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。

清丰县玉昌肉制品有限公司