



411304S-2021



太康县九九食品有限公司企业标准

Q/TJJ 0001S-2021

梅菜扣肉

2021-06-16 发布

2021-06-16 实施

太康县九九食品有限公司 发布

前 言

本标准由太康县九九食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建峰。

H N
Q B

梅菜扣肉

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为原料，冷冻产品需解冻，经修整、分切，加入生活饮用水、食用盐，加入葱、姜、蒜、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山柰、姜、胡椒、砂仁中的几种）、白砂糖、味精、鸡精调味料、豆豉、酿造酱油、料酒、蚝油、黄豆、红烧肉香精中的多种，经煮制、油炸（大豆油）、分切、调味，加入梅菜，然后装袋、封口、包装、杀菌、加工而成的梅菜扣肉。

根据原辅料不同，产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 葱、姜、蒜应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀，无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山柰、姜、胡椒、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.13 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.14 红烧肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 梅菜应符合 GB 2714 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	随机取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品猪肉和梅菜应有滋味、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
固形物含量，%		

注：*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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，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、固形物含量、商业无菌的检验。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）猪肉为原料，冷冻产品需解冻，经修整、分切，加入生活饮用水、食用盐，加入葱、姜、蒜、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、高良姜、山柰、姜、胡椒、砂仁中的几种）、白砂糖、味精、鸡精调味料、豆豉、酿造酱油、料酒、蚝油、黄豆、红烧肉香精中的多种，经煮制、油炸（大豆油）、分切、调味，加入梅菜，然后装袋、封口、包装、杀菌、加工而成的梅菜扣肉。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GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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。

太康县九九食品有限公司