



411506S-2021



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0004S-2021

扣碗肉

2021-07-09 发布

2021-07-09 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/QYR 0004S-2021（备案号：410809S-2021）。

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、黄豆（经水煮）、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 柱候酱应符合 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。
- 2.1.30 黄豆应符合 GB/T 1532 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	≥ 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	≥	6.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	13.0	GB 5009.6
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、过氧化值、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

备案号: 44060193S-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 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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- 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 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 4306.1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 1896.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1896.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1896.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1896.184 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 5009.40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

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、黄豆（经水煮）、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