



410642S-2023



周口稻香春食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2023

肉松粉

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

周口稻香春食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口稻香春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王桂荣。

本标准自发布实施日起替代Q/ZDS 0001S-2021(备案号：411016S-2021)

H N

Q B

肉松粉

1 范围

本标准规定了肉松粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制鸡肉、猪肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加豌豆粉、白砂糖、大豆油、大豆色拉油、食用盐、味精、香辛料（八角、小茴香、花椒、胡椒、辣椒、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、辣椒红、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、肉味香精中的多种，经拉丝、烘炒、筛选、冷却、包装加工而成的即食肉松粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制鸡肉、猪肉、牛肉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豌豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.17 肉味香精应符合 GB 30616 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	蓬松，呈絮状或粉状	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异臭	性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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		≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g		≤ 7.0	GB 5009.44
a 防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
	双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.45	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg		≤ 3.0	GB 5009.26
镉 (以Cd计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2: *总砷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
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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。

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

食品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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以熟制鸡肉、猪肉、牛肉中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，添加豌豆粉、白砂糖、大豆油、大豆色拉油、食用盐、味精、香辛料（八角、小茴香、花椒、胡椒、辣椒、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、辣椒红、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、肉味香精中的多种，经拉丝、烘炒、筛选、冷却、包装加工而成的即食肉松粉。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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口稻香春食品有限公司

QB