412178S-2023

太康县源味食品有限公司企业标准

Q/TYW 0001S-2023

熟肉制品

2023-07-18 发布　　2023-07-18 实施

太康县源味食品有限公司 发布

前　言

本标准由太康县源味食品有限公司提出。

本标准起草单位：太康县源味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋海燕。

H N
Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、姜、玉米、辣椒、蒜中的一种或几种）、小麦粉、食用菌（金针菇、香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酱油、调味料酒、香辛料或粉（八角、茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、孜然中的几种）、水产调味品（虾酱、鱼酱、蟹酱、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、果仁果酱、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱中的一种或几种）中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制或煮制、冷却、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的熟肉制品。

根据主料不同可分为：以单一肉为主料的产品、以两种或两种以上肉为主料的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 洋葱、香葱、姜、玉米、辣椒、蒜应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 香菇应应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。

2.1.11 海鲜菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.20 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.22 水产调味品（鱼酱、蟹酱、虾油、耗油）应符合 GB 10133 的规定。

2.1.23 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。

2.1.24 复合调味料（鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、果仁果酱、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱）应符合 GB 31644 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	具有该品种应有的性状	取出适量样品，检测容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自 然光线下观察其性状、色泽、杂 质、嗅其气味，然后以温开水漱 口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异变、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
总砷*（以As计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
*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	100	GB 4789.3
沙门氏菌,/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌[b]，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入生活饮用水、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、姜、玉米、辣椒、蒜中的一种或几种）、小麦粉、食用菌（金针菇、香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酱油、调味料酒、香辛料或粉（八角、茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、花椒、孜然中的几种）、水产调味品（虾酱、鱼酱、蟹酱、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（鱼香酱、茄茸酱、番茄沙司、蟹油、果仁果酱、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油、复合芝麻酱中的一种或几种）中的几种，经配料、腌制或不腌制、大豆油炸制或不炸制、加入或不加入梅干菜（经清洗、泡发），经蒸制或煮制、冷却、装袋（碗）、抽真空、杀菌、包装而成的熟肉制品。

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》相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县源味食品有限公司