

Q/CF

贵州省食品安全企业标准

Q/CF 0001S-2021

风味肉糜粒（脯）

2021-01-10 发布

2021-01-30 实施

贵州长富食品股份有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定编写。

本文件由贵州长富食品股份有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州长富食品股份有限公司。

本文件主要起草人：李长富。

风味肉糜粒（脯）

1 范围

本标准规定了风味肉糜粒（脯）的要求（含试验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于本公司以经检验检疫合格的鲜（冻）牛、猪等畜肉为主要原料，适量添加新鲜蔬菜、食盐、白砂糖、食用香辛料等为辅料，添加食品添加剂山梨酸钾，经分割、粉碎、拌料、蒸制、成型、烘烤等工艺精加工而成的即食肉制品：风味肉糜粒（脯）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM 检验

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 食用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 其他辅料应符合国家相关标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

- 3.2.1 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定

3.3 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	呈棕黄红色或黄褐色、色泽基本一致均匀	将样品放入白瓷盘内，在自然光处目测、鼻嗅、口尝。
形 态	具有该产品固有形状。	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味及气味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

3.4 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	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/ ($\mu\text{g/kg}$)	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.28

3.5 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4787. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789. 3
致病菌（沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157：H7）	按 GB 29921 规定执行				GB4789. 4 GB4789. 10 GB4789. 30 GB4789. 36
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同批次投料、同班次生产包装的同规格产品为同一组批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不少于 8 个最小包装）的样品。将样品分为 2 份，1 份检样，1 份备样。

4.3 出厂检验

每批产品经公司质检部门检验合格，并附产品合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 3.3~3.7 规定的全部项目，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅料来源、生产工艺及主要生产设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上再次恢复生产时；
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。当出项不合格项时，可从备检样品或加倍抽取同批次产品进行不合格项的复验，结果判定以复验结果为准。微生物指标不合格，不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志、标签

产品应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合相关卫生安全标准及食品安全管理规定。应包装严密、不得泄漏。
包装储运图示标志 GB/T 191 规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。产品在运输过程中应避免日晒、雨淋。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内，库房应有防尘、防蝇、防鼠、防蟑螂等设施。离地离墙保存。不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

5.5 保质期

在符合本标准运输贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为 12 个月。