

# Q/BLJ

## 北镇市刘家猪蹄熏鸡厂企业标准

Q/BLJ 0001S-2014

---

### 熏烤肉制品

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

---

北镇市刘家猪蹄熏鸡厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准中污染物指标和微生物指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》制定，其它指标依据产品特征制定。

本标准由北镇市刘家猪蹄熏鸡厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘士纯、刘杰。

本标准属首次发布。

# 熏烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了熏烤肉制品的产品分类，要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料，经选料、整形、腌制（用白砂糖、食用盐、味精、料酒、香辛料、食品添加剂亚硝酸钠、红曲红）、煮熟、熏（烤）等工艺加工而成的单一品种的熏烤肉制品。

## 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，仅所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 317 白砂糖

GB 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

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

SB/T 10416 调味料酒

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

根据原料产品分为：熏烤猪肉制品、熏烤鸡肉制品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 畜肉：应符合 GB 2707 和国家有关兽药残留限量的规定。

4.1.2 禽产品：应符合 GB 16869 和国家有关兽药残留限量的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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	具有本品应有的色泽，且均匀一致	肉眼观察
滋、气味	具有熏制或熏烤制品的特有风味，无其它异味	肉眼观察，手指按压
组织形态	组织致密，有弹性，外形完整	鼻嗅、口尝
杂 质	无肉眼可见的不可食外来杂质（允许有少量老汤料渣）	肉眼观察

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐(以 NaCl)/(g/100g)	≤ 6.0	GB/T 9695.8
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷 (As) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.17
苯并 (a) 芘 / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 5009.27
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (cfu/g)            ≤	50 000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g)       ≤	90	GB 4789.3
致病菌	按 GB 29921 规定执行	按 GB 29921 规定执行

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《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。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料检验

原辅料、包装材料应由厂质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可使用。

#### 5.2 组批与抽样

同一班次、同一批投料生产的同一规格的产品为一批。从成品中随机抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份留样备检。采样数量应满足检验需要。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，必须由公司质检部门按本标准的规定逐批进行检验，检验合格后签发质量合格证方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、食盐、细菌总数、大肠菌群、净含量偏差。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

预包装产品销售标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

产品内包装采复合食品塑料袋或聚乙烯塑料袋，应符合 GB 9683 或 GB 9687 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 6.4 贮存

产品出厂前应贮存在 0℃~4℃冷藏库内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。产品按不同批次码放整齐，离墙、离地、留有一定的货位间距。产品出库执行先产先销的原则。产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合上述条件下，真空包装产品保质期常温条件下为 6 个月，散装产品 7 月~9 月保质期为 2 天，其他月份保质期为 5 天。

---



