

# Q/JHR

## 锦州锦华股份有限公司肉类食品加工分公司企业标准

Q/JHR 0001S—2014

Q/JHR 0001S-2011

---

### 熏烤肉制品

2014 - XX - XX 发布

2014 - XX - XX 实施

---

锦州锦华股份有限公司肉类食品加工分公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2009的给出的规则起草。

本标准的安全性指标符合GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。其余指标参照《肉制品生产许可证审查细则》的规定和产品实际制定。

本标准代替Q/JHR 0001S-2011。

本标准与Q/JHR 0001S-2011的主要差异：

- 核查补充了规范性引用文件；
- 调整了标准结构，增加了入库检验；
- 调整了理化指标、微生物指标。

本标准由锦州锦华股份有限公司肉类食品加工分公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹春兰 陈晶。

本标准所代替历次版本发布情况为：

- Q/JHS017-1999、Q/JHR007-2003、Q/JHR001-2005、Q/JHR001-2008、Q/JHR0001S-2011。



# 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、运输及贮存。

本标准适用于以鲜、冻畜、禽肉及其副产品为主要原料，经选料、整形、腌制（用白砂糖、食用盐、味精、香辛料）、煮制（加入食品添加剂亚硝酸钠、红曲红）、熏（烤）等工艺加工制成的熏烤肉制品。

## 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 1445 绵白糖
- GB 1907 食品添加剂 亚硝酸钠
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 6388 运输包装收发货标志
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB 15691 香辛料  
GB 15961 食品添加剂 红曲红  
GB 16869 鲜、冻禽产品  
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合  
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 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
BB/T 0039 商品零售包装袋  
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

按照原料不同产品分为：熏鸡、熏兔和熏烤鸭鹅三类。

### 4 要求

#### 4.1 原辅材料

4.1.1 畜、禽肉产品应经去皮、骨、筋腱及血污工序，保持肉质新鲜、不沾污、不得混有其他杂质，并分别符合 GB 2707 和 GB 16869 要求。

4.1.2 食盐、谷氨酸钠（味精）和白砂糖、绵白糖应分别符合 GB 5461、GB/T 8967 和 GB 317、GB 1445 要求；

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。

4.1.5 亚硝酸钠：应符合 GB 1907 的规定。

4.1.6 红曲红：应符合 GB 15961 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		
	熏鸡	熏兔	熏烤鸭、鹅
色泽、外观	深棕黄色，肌肉切面鲜艳有光泽，微红色，外型完整美观，表皮无残留物，干爽油亮	肌肉切面鲜艳发光，微红色，脂肪呈浅乳白色	肌肉切面鲜艳发光，微红色，脂肪呈浅黄色
组织形态	肌肉紧密干爽	肌肉切面压之无血水，脂肪滑而脆	肌肉切面压之无血水，脂肪滑而脆
气 味	香气浓郁，具有烧鸡特有的风味	无异味，无异臭	无异味，无异臭
杂 质	无可见外来杂质		

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 70
食盐(以 NaCl)/(g/100g)	≤ 4.0
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.5
总砷 (As) / (mg/kg)	≤ 0.5
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤ 0.1
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.05
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 5.0

#### 4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 菌落总数和大肠菌群指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 其它污染物限量指标

应符合GB 2762的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的要求。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

用眼、鼻、口、手等感觉器官，对样品的外观、色泽、组织形态、滋味和气味的质量好坏进行评定。

#### 5.2 净含量

按JJF 1070的规定执行。

#### 5.3 理化指标

5.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3.2 食盐：按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

5.3.3 苯并[a]芘：按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

5.3.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3.5 无机砷：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3.6 镉：按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

5.3.7 总汞：按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.3.8 铬：按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

#### 5.4 微生物指标

5.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.4.3 致病菌：按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30 规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

产品检验分入库检查、出厂检验与型式检验。

## 6.2 入库检查：

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂检验包括：感官指标、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、标志、包装。

6.3.2 产品必须经过检验合格后方可出厂。

## 6.4 型式试验

6.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 6.5 组批

同一班次、同一生产工艺、同一规格的产品为一批。

## 6.6 抽样

每批随机抽取 4kg 作为检验样品；2kg 用于检验，2kg 用于留样备检。

## 6.7 判定规则

- a) 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- b) 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。
- c) 除微生物指标外，其他指标如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验仍有不合格项，则判该批产品为不合格品。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 预包装产品销售包装的标签按 GB 7718、GB 28050《食品标识管理规定》的规定。标明产品名称、配料表、净含量、淀粉含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。

7.1.2 运输包装的标志应符合按 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.1.3 清真产品按国家有关规定标志。

## 7.2 包装

包装材料应符合GB/T 6543、GB 9683或GB 9687、GB/T 10004、BB/T 0039和其它相关标准的规定。

## 7.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

## 7.4 贮存

### 7.4.1 仓库要求

卫生、阴凉、干燥，不准同库贮存有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品。

### 7.4.2 垛垫要求

产品堆放应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面15cm。

### 7.4.3 堆码要求

按不同批次堆码，堆码整齐。

### 7.4.4 贮存

成品应在15-20℃清洁卫生、阴凉、干燥、通风处贮存。

在符合本标准规定的条件下，裸装产品6月—9月保质期为2天，其他月份保质期为3天；真空包装产品保质期为6个月。

---

