Q/JHR

锦州市锦汇肉类制品厂企业标准

Q/JHR 0003S—2015

调制肉排

2015-××-××发布

2015-××-××实施

锦州市锦汇肉类制品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2707-2005《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》制定，其余指标依据产品实际制定。

本标准由锦州市锦汇肉类制品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王忠 杨鲲。

本标准属首次发布。

调制肉排

1 范围

本标准规定了调制肉排的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉或鸡肉为主要原料，以食用盐、白砂糖、香辛料、味精为辅料，添加食品添加剂（三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠），经原料肉修整、加辅料搅拌、腌制、冷冻等工艺加工而成的调制肉排。

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/T 5009.11 食品中总砷与无机砷的测定

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/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

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/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 9695.8 肉与肉制品 氯化物含量的测定

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出法复合

GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

产品按原料不同分为：调制猪肉排、调制鸡肉排。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉：应符合GB 2707及国家兽药残留的规定。

4.1.2 鲜（冻）鸡肉：应符合GB 16869及国家兽药残留的规定。

4.1.3 食用盐：应符合GB 5461的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合GB 317的规定。

4.1.5 香辛料：应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。

4.1.6 味精：应符合GB/T 8967的规定。

4.1.7 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。

4.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合GB 8273的规定。

4.1.9 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
杂 质	无可见外来杂质
色 泽	具有产品固有颜色，且均匀一致
组织状态	组织紧密，有弹性
气味	有产品特有的风味，无异味

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2

总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

根据产品感官指标用眼、鼻、口、等感觉器官对产品的色泽、组织状态和滋、气味进行检查。

5.2 理化指标

5.2.1 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

5.2.2 氯化物

按 GB/T 9695.8 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.6 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

5.2.7 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法测定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂质检部门按原辅料标准要求进行检查或查验供方证明，合格后方可入库。

6.2 组批

同一批配料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.3 抽样

每批次抽样样品数量为4kg（不少于4个包装），分成2份，1份检验，1份备查。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、挥发性盐基氮、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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。

6.6 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。内包装应符合 GB/T 10004 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。车辆温度应保持 $< -15^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 冷库。包装箱离墙离地应不低于 20cm。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期 180 天。