

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

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0044 S- 2017 号

Q/JHR 0001S-2017

熏烤肉制品



2017-09-26 发布

2017-10-27 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

本标准按照 GB/T 1.1-2009《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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铬严于国家标准，其它指标依据产品特征制定。

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)猪肉及其可食副产品、鲜(冻)兔肉、鲜(冻)鸡肉及其可食副产品、鲜(冻)鸭肉为主要原料，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 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- 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 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 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB/T 5009.27 食中苯并(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 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/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 12729.1 香辛料和调味品名称
- 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

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：

3.1 熏烤猪肉及其可食副产品：

熏烤猪蹄、熏烤猪大排、熏烤猪肚、熏烤猪肝、熏烤猪护心肉、熏烤猪尾巴、熏烤猪通肌、熏烤猪肉。

3.2 熏烤兔肉

3.3 熏烤鸡肉及其可食副产品：

熏烤鸡、熏烤鸡翅、熏烤鸡爪、熏烤鸡腿、熏烤鸡脖、熏烤鸡胗、熏烤鸡翅尖、熏烤鸡翅中、熏烤鸡翅根、熏烤鸡心、熏烤鸡肝、熏烤鸡肠、熏烤鸡肚、熏烤鸡头、熏烤鸡架、熏烤鸡短骨。

3.4 熏烤鸭胸肉

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 畜肉及其可食副产品：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，符合 GB 2707 和国家有关兽药残留限量的规定。

4.1.2 禽肉及其可食副产品：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，应符合 GB 16869、GB2707 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 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

4.1.8 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 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	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

表 1 (续)

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
铬 (Cr) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	3.0	GB/T 5009.26
苯并 (a) 芘 / (μg/kg) ≤	5.0	GB/T 5009.27
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 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

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				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 (MPN/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10(第二法)

表 4 (续)

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程

应符合 GB 19303 和 GB 14881 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;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 食品安全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



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

6.4.1 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。

6.4.2 垛垫要求

产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm，距墙面 15cm。

6.4.3 堆码要求

按不同批次堆码，堆码整齐。

6.4.4 贮存

成品应在常温条件下、环境清洁卫生、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。

