辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0034 S 2017号

Q/BLJ

北镇市刘家猪蹄熏鸡厂企业标准

Q/BLJ 0001S-2017

熏烤肉制品

2017-06-02 发布

2017-07-03 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《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 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)猪肉及其可食副产品、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)驴肉、鲜(冻)兔肉、鲜(冻)鸡肉及其可食副产品、鲜(冻)鸽肉为主要原料，以白砂糖、食用盐、味精、料酒、香辛料为辅料，添加食品添加剂（亚硝酸钠、红曲红），经选料、整形、腌制、煮熟、熏制、烤制(或不烤制)、冷却、包装(或不包装)、高温灭菌(或不高温灭菌)等工艺加工而成的熏(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

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：

3.1 熏烤猪肉及其可食副产品：

熏烤猪蹄、熏烤猪肘子、熏烤猪脸、熏烤猪口条、熏烤猪耳朵、熏烤猪尾巴、熏烤猪肝、熏烤猪心、熏烤猪脊骨。

3.2 熏烤牛肉

3.3 熏烤驴肉

3.4 熏烤兔肉

3.5 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。

3.6 熏烤鸽肉

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 畜肉及其可食副产品：应符合 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：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 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.8 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。

4.1.9 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。

4.1.10 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）				
	n	c	m	M	检验方法
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
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0	-	GB/T 4789.36
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。注 3：大肠埃希氏菌 0157：H7 仅适用于牛肉制品。					

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 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。

在符合上述条件下，真空包装产品保质期常温条件下为 5 个月，散装产品 6 月～9 月保质期为 2 天，其他月份保质期为 3 天。