

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0028 S- 2020 号

Q/LYS

辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司企业标准

Q/LYS 0001S—2020

代替Q/LYS 0001S-2017

熏烤肉制品



2020-05-09 发布

郝云山

2020-06-10 实施

辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准是依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行制定的。

本标准食品安全指标GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》，GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准，其他指标依据实测值制定。

本标准代替Q/LYS 0001S-2017《熏烤肉制品》

本标准与Q/LYS 0001S-2017相比，主要变化如下：

——修改了理化和微生物指标；

——检索“规范性引用文件”最新有效性，并进行了修改和补充。

本标准由辽宁沟帮子云杉熏鸡有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝云山。



熏烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烤肉制品的产品范围,分类、要求、检验规则,标志和标签、包装运输、贮存的要求。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、禽肉(包括兔肉)及其可食副产品、整只禽为主要原料,以食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、香辛料为辅料,添加食品添加剂,经修选、浸泡、煮熟、熏制、烤制(或不烤制)、冷凉、包装、高温灭菌(或不灭菌)的熏烤肉制品。

以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,以食用淀粉、食用盐、白砂糖、食品添加剂为辅料,经斩拌后以干豆腐或猪皮包裹成型,经煮熟、熏制、真空包装、灭菌工序制成的熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	鲜(冻)畜肉卫生标准
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T 317	白砂糖
GB 31673	食用淀粉
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
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 大肠菌落计数
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
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/T 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定
GB/T 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB/T 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定



- GB/T 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 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 8885 食用玉米淀粉
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T12729.1 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/T 23586 酱卤肉制品
 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
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 BB/T 0039 商品零售包装袋

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《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(2009)第123号令《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据加工原料不同可分:

- 3.1 熏烤鸡肉制品: 熏烤鸡、熏烤鸡头、熏烤鸡翅、熏烤鸡腿、熏烤鸡爪、熏烤鸡胗、熏烤鸡肝。
- 3.2 熏烤兔肉制品: 熏烤兔。
- 3.3 熏烤鹅肉制品: 熏烤鹅。
- 3.4 熏烤鸭肉制品: 熏烤鸭。
- 3.5 熏烤鸽肉制品: 熏烤鸽。
- 3.6 熏烤雁肉制品: 熏烤雁。
- 3.7 熏烤猪肉制品: 熏烤猪蹄、熏烤猪头。
- 3.8 熟肉制品: 熏豆皮肉卷、熏肘花。

4 要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 鲜、冻禽产品: 应符合 GB 16869 的规定。和国家有关兽药残留限量的规定。
- 4.1.2 鲜、冻猪肉、兔肉、猪肉皮等畜产品: 应符合 GB2707 的规定和国家有关兽药残留限量的规定。
- 4.1.3 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 食用盐: 应符合 GB /T5461 的规定。
- 4.1.5 味精: 应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 香辛料: 应符合 GB/T 15691 的规定。



- 4.1.7 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.8 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 干豆腐：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用开水漱口，品其滋味。
口感风味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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 计）/（g/100g）	≤ 6.0	GB 5009.44
亚硝酸盐/（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 30	GB 5009.33
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 5.0	GB/ T5009.27
铅/（Pb）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
铬/（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）	≤ 3.0	GB/T 5009.26

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/（cfu/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
样品的分析及处理按GB4789.1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，均已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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10(第二法)
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

注1：样品采集及处理按GB4789.1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 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。按 JJF1070 规定测定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 19303的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料入库前应查验质量证明或检验，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装每批次不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，样品一式两份，供检验和复检用。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前由生产厂检验部门按本产品标准逐批进行检验，符合标准方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量、菌落总数、食品标签。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时；



d) 国家质量监督管理部门提出要求时;

5.4.2 型式检验项目包括本标准的全部项目

5.4.3 型式检验的样品从出厂检验的合格品中抽取, 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.5 判定规则

产品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 标志和标签、包装、运输、贮存

6.1 标志和标签

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。称量销售产品的标签可以不标示净含量。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB/T 4456、BB/T 0039及国家相关标准的规定; 真空包装材料应符合GB 9683、GB/T 10004的规定。大包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合卫生标准要求, 应干燥、清洁、无异味及不影响产品品质。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

6.3.2 运输产品时应防雨、防潮、防暴晒, 装卸时轻放轻卸, 严禁与有毒、有异味易污染物品混装运输。

6.4 贮存

6.4.1 预包装产品应在阴凉、干燥、通风处贮存, 库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

6.4.2 产品贮存应离墙离地, 分类堆放。

6.4.3 在符合上述条件下, 真空包装产品保质期常温条件下为六个月, 散装产品 7 月~9 月保质期为 3 天, 其他月份保质期为 5 天。

