

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0010 S- 2018 号

Q/JHR

锦州市锦汇肉类制品厂企业标准

Q/JHR 0001S—2018

熏烤鸭肉制品



王忠

2018 - 04 - 03 发布

2018 - 05 - 04 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：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2017《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》制定，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。



王忠

熏烤鸭肉制品

1 范围

本标准规定了熏烤鸭肉的要求、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、冻鸭肉为主要原料，以白砂糖、绵白糖、食用盐、味精、香辛料为辅料，经选料、整形、滚揉、腌制、蒸煮、熏（烤）、冷却、真空包装（或散装）、灭菌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 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 4789.1 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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 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/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- 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 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



王忠

- 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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- 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 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
- 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 要求

3.1 原辅材料

- 3.1.1 鲜、冻鸭肉：应符合 GB 16869、GB2707 及国家兽药残留的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 绵白糖：应符合 GB 1445 的规定。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。



王忠

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽、外观	肌肉切面鲜艳发光，微红色，脂肪呈浅黄色
组织形态	肌肉切面压之无血水，脂肪滑而脆
气 味	无异味，无异臭
杂 质	无可见外来杂质

3.3 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
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
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)	≤ 0.9
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 5.0
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

致病菌指标	采样方案*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

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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)
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。

王忠

3.5 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。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的要求。

3.8 生产加工过程要求

应符合GB 19303的规定。

4 试验方法

4.1 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、滋味和气味进行评定。

4.2 净含量

按JJF 1070的规定执行。

4.3 理化指标

4.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.3.2 氯化物

按GB/T 9695.8规定的方法测定。

4.3.3 苯并[a]芘

按GB/T 5009.27规定的方法测定。

4.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.3.5 无机砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

4.3.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

4.3.7 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

4.3.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

4.3.9 N-亚硝胺类的测定

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

4.4 微生物指标

4.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

4.4.2 大肠菌群



王忠

按GB 4789.3规定的方法检验。

4.4.3 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10第二法、GB 4789.30规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 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。

5.6 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。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品销售包装的标签应符合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。

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

6.1.3 清真产品按国家有关规定标志。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。内包装材料应符合GB 9683或GB 9687、GB/T 10004、BB/T 0039和其它相关标准的规定，外包装应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输



王兴

运输工具应清洁、卫生。运输工具应按产品要求设置冷藏设施。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，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

6.4 贮存

成品应在 0-4℃ 冷藏库中贮存。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。包装箱隔墙离地应不低于 20cm。

在符合本标准规定的条件下，散装产品保质期为15天，真空包装产品保质期常温下为3个月，-18℃ 以下为6个月。



王忠