

Q/JZCY

乌鲁木齐俭寨餐饮管理有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/JZCY0001S—2018

熟肉制品

2018-8-10发布

2018-10-15实施

乌鲁木齐俭寨餐饮管理有限公司

发布



前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及实施条例的规定，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》的要求，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。



本标准由乌鲁木齐俭泰餐饮管理有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐俭泰餐饮管理有限公司起草。

本标准主要起草人：杜雪龙；

本标准批准人：杜雪龙；

本标准于2018年8月10日首次发布。

Table of contents listing various sections and their corresponding page numbers, including sections like 1 范围, 2 规范性引用文件, 3 术语和定义, etc.

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存、保质期。

本标准适用于以经卫生检疫合格的鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、马肉）、禽肉（鸡、鸭、鹅）为原料，经清洗、切块、添加食用盐、白砂糖、酱油、香辛料（花椒、八角、桂皮、肉豆蔻）中的一种或几种，经卤制、冷却、包装（或真空包装）或腌制、风干、熟制、包装（或真空包装）、高温杀菌（或不杀菌）而制成的熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。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。

GB2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB2716	食品安全国家标准	食用油
GB2717	食品安全国家标准	酱油
GB2721	食品安全国家标准	食用盐
GB2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 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
GB4789. 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
GB4789. 26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB4789. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157H7NM 检验
GB5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB5009. 26	食品安全国家标准	食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB5009. 123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	



GB13104	食品安全国家标准 食糖
GB16869	鲜、冻禽产品
GB19303	熟肉制品生产企业卫生规范
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T7652	八角
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T30381	桂皮
GB/T30391	花椒
GB/T32727	肉豆蔻
JJF1070	定量计量包装商品净含量计量检验规范
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》	
动物性食品中兽药最高残留限量(农业部2002年235号公告)	

3 技术要求

3.1 原、辅料及生产过程中卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 经卫生检疫合格的鲜(冻)畜肉(猪肉、牛肉、羊肉、马肉)、禽肉(鸡、鸭、鹅)应符合 GB2707、GB2762、GB2763, 兽药残留符合动物性食品中兽药最高残留限量(农业部 2002 年 235 号公告)的规定。

3.1.3 白砂糖符合 GB13104 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。酱油符合 GB2717 的规定。

3.1.4 香辛料新鲜纯正、无污染、无病虫害、无霉变, 八角符合 GB/T7652 的规定; 花椒粉符合 GB/T30391 的规定; 桂皮符合 GB/T30381 的规定; 肉豆蔻符合 GB/T32727 的规定;

3.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.6 食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的规定, 铝箔复合膜袋符合 GB/T28118 的规定, 外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.1.7 生产加工过程的卫生要求应符合 GB19303 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	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,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB5009.26
亚硝酸钠, mg/kg	≤ 0.15	GB5009.33
备注: 铅指标严于 GB2762 的规定。 农药残留限量符合 GB2763 的规定。 本产品不添加任何食品添加剂。		

3.4.3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB4789.36
商业无菌	符合商业无菌				GB4789.26
注: 样品的采用和处理按 GB4789.1 执行。 大肠埃希氏 O157: H7 仅适用于牛肉制品。 商业无菌仅限真空包装后杀菌常温下贮存产品检验。					

3.6 净含量允许短缺量

符合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》的规定, 检验按 JJF1070 规定执行。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料(配料)、同一班次、同一生产日期、同一规格生产的产品为一个检验批次。

4.2 抽样

每批随机抽取样品数量不少于 2kg (不少于 8 个包装) 分成 2 份, 一份检验, 1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂必须检验, 经检验合格后, 签发合格证方可出厂。



4.3.2 出厂检验的项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中，每半年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.4.2 型式检验为 3.2-3.6 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。当供需双方对产品质量有争议时，可由双方协商或委托检验仲裁及判定。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

定型包装的标签应符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。在包装上标明：产品名称、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，企业名称、生产地址、产地、联系方式、营养成分表，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的要求，铝箔复合膜袋符合 GB/T28118 的规定，规格 218g/袋、500g/袋，其它规格根据市场需求设置。外包装瓦楞纸箱质量应符合 GB/T6543 标准要求，内包装应包装严密，封口平整，不漏气，图案清晰完整；外包装应完整、牢固、底部应封牢，箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖，应专车专用，运输温度在 20℃ 以下，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于避光、通风、干燥、阴凉、清洁的 0-10℃ 的仓库内或常温库房，库房不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

5.4.2 产品堆放在垫板上，且离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上，中间留有通道。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

5.5 保质期

产品在本标准规定条件下贮存、运输，自生产之日起保质期为 30-180 天。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	熟肉制品	标准主要起草人	杜雪龙
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》要求，编写了本标准，经过产品验证合格，报自治区卫生与计划生育委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>主要技术指标设置：</p> <p>依据 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》设置感官、菌落总数、大肠菌群指标。</p> <p>依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》设置为：铅、总砷、总汞、镉、铬、N-二甲基亚硝胺指标。</p> <p>依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》设置沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏 O157: H7 指标。</p> <p>依据 GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》设置商业无菌指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>检验方法：感官检验：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，用温开水漱口，品其滋味。水分的测定 GB5009.3 规定执行。铅的测定按 GB5009.12 规定执行。总砷的测定按 GB5009.11 规定执行。镉的测定按 GB5009.15 规定执行。总汞的测定按 GB5009.17 规定执行。亚硝酸钠的测定按 GB5009.33 规定执行。铬的测定按 GB5009.123 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。菌落总数的测定按 GB4789.2 规定执行。大肠菌群的测定按 GB4789.3 规定执行。沙门氏菌的测定按 GB4789.4 规定执行。金黄色葡萄球菌的测定按 GB4789.2 规定执行。单核细胞增生李斯特氏菌的测定按 GB4789.30 规定执行。大肠埃希氏菌 O157: H7 的测定按 GB4789.36 规定执行。商业无菌的测定按 GB4789.26 规定执行。净含量允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》</p> <p>GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业通过对生产设备材质控制，定期清洗生产设备，降低生产过程中铅的污染，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，本标准中铅$\leq 0.4\text{mg/kg}$，制定严于国家标准 GB2762 的指标。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准于 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			

