

Q/TBQ

乌鲁木齐图布钦食品有限公司
食品安全企业标准

Q/TBQ0001S—2018

代替Q/TBQ0001S—2015

熟肉制品(风干肉制品)

2018-09-05发布

2018-10-30实施

乌鲁木齐图布钦食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

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》及其实施条例的有关规定，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。

本标准由乌鲁木齐图布钦食品有限公司提出。

本标准由乌鲁木齐图布钦食品有限公司起草。

本标准主要起草人：马媛、钱那拉；

本标准批准人：钱那拉；

本标准于 2015 年 10 月 10 日首次发布。于 2018 年 9 月 5 日延续。





熟肉制品(风干肉制品)

1 范围

本标准规定了熟肉制品(风干肉制品)的要求,试验方法,检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以经卫生检疫合格的鲜(冻)畜肉(牛肉、马肉、羊肉、骆驼肉、驴肉)、禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉)为原料,经修整、分割、添加食盐、白砂糖、香辛料、芝麻、食用植物油拌料均匀腌制、风干、烘烤或油炸、真空包装、杀菌(120-125℃, 30-40min),制成的具有民族传统特点的熟肉制品(风干肉制品)。

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。

GB2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品
GB2716	食品安全国家标准	植物油
GB2721	食品安全国家标准	食用盐
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
GB2726	食品安全国家标准	熟肉制品
GB4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
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
GB5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并(a)芘的测定
GB5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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	
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
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/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB/T11761	芝麻	



GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

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第75号[2005]《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(牛肉、马肉、羊肉、骆驼肉、驴肉)应符合GB2707、GB2762、GB2763、兽药残留的规定。经卫生检疫合格的鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合GB16869、GB2762、GB2763、兽药残留符合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 食用盐符合GB2721的规定。白砂糖符合GB13104的规定。香辛料符合GB/T15691的规定。芝麻符合GB/T11761的规定。食用植物油符合GB2716的规定。

3.1.4 复合食品包装袋符合GB9683的规定。包装用材料PET蒸煮袋符合GB/T10004的规定。外包装用包装纸箱符合GB/T6543的规定。

3.1.5 生产用水符合GB5749的规定。

3.1.6 生产过程中的卫生要求符合GB19303的规定。

3.2 感官要求

感官指标符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味,无异味
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

理化指标符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 60
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0
亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 30



备注：铅指标严于 GB2762 的规定。

农药残留限量符合 GB2763 的规定。

苯并（a）芘仅限熏、烧、烤产品。

本品未添加任何食品添加剂。



3.4 微生物限量

微生物限量符合商业无菌要求。

3.5 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

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。

4.2 理化指标

4.2.1 水分的测定 GB5009.3 规定执行。

4.2.2 铅的测定按 GB5009.12 规定执行。

4.2.3 总砷的测定按 GB5009.11 规定执行。

4.2.4 镉的测定按 GB5009.15 规定执行。

4.2.5 总汞的测定按 GB5009.17 规定执行。

4.2.6 苯并（a）芘的测定按 GB5009.27 规定执行。

4.2.7 铬的测定按 GB5009.123 规定执行。

4.2.8 N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。

4.2.9 亚硝酸钠残留量的测定按 GB5009.33 规定执行。

4.2.10 商业无菌的测定按 GB4789.26 规定执行。

4.3 净含量允许短缺量按 JJF1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一包装生产的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取 4kg(不少于 6 个独立包装)作为检验样品,分为 2 份,一份用于检验,一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前,应对该批产品进行检验。项目包括感官、净含量、水分、商业无菌,若购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每年至少进行两次检验,但在下列情况之一时也应进行型式检验:

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。

型式检验项目为标准中 3.2-3.5 的全部项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时,判该批产品为合格品,检验结果中,若有一项指标或一项以上不合格,则使用备查样品进行复检,复检结果仍有一项不合格,则判该批产品不合格,微生物指标不合格不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

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

6.2 包装

复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。包装用材料 PET 蒸煮袋符合 GB/T10004 的规定。产品的装箱包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定,外包装用包装纸箱符合 GB/T6543 的规定,应完整、牢固、底部应封牢,箱外捆扎牢固。产品的包装规格为:500g/袋,1000g/袋,其他规格可根据客户要求。

6.3 运输

运输工具符合卫生要求,运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋,装卸时请搬轻放。

6.4 贮存

应在阴凉、干燥处贮存,并采取有效措施,防止污染,防止阳光直接照射。

6.5 保质期

在本标准规定的条件下,定型包装产品自生产之日起,产品的保质期为 8-12 个月。



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（风干肉制品）	标准主要起草人	马媛、钱那拉
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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。 主要工作过程：本企业标准在格式和指标设定严格按 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》规定执行，根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》，按照产品的特性确定了技术要求、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，经过反复试验，产品各项指标均符合企业标准的要求，制定本标准，报新疆维吾尔自治区卫生和计划生育委员会备案企业标准。			
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） 按照 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》设置感官指标。 按照 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、苯并（a）芘、N-二甲基亚硝胺指标。 按照 GB7098《食品安全国家标准 罐头食品》设置商业无菌指标。 按照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》设置亚硝酸钠残留量指标。 依据产品的实际测定值设定水分指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 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。苯并（a）芘的测定按 GB5009.27 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。亚硝酸钠残留量的测定按 GB5009.33 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。			
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） 符合《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》 《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国标准化法》 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》 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》 GB5749《生活饮用水卫生标准》			
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 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。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准经 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。			

