

Q/TMJ

新疆塔牧骏农牧产品开发有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TMJ0001S—2020

代替 Q/TMJ0001S—2017



熟肉制品

2017-03-15 发布

2020-4-20 实施

新疆塔牧骏农牧产品开发有限公司 发布

前言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例相关法规的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆塔牧骏农牧产品开发有限公司提出。

本标准由新疆塔牧骏农牧产品开发有限公司起草。

本标准起草人：赵玉琴

本标准批准人：杨尚坤

本标准首次发布于 2017 年 03 月 15 日，本次为延续。



熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以兽医卫生检验合格的鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛）、禽肉（鸡、鸭、鹅肉）为主要原料，经清洗、修选处理，配以调味料（盐、洋葱、生姜、孜然、胡椒、花椒、辣椒）、大豆蛋白粉、添加（或不添加）食品添加剂（乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）经腌制、烟熏（或烧烤、酱卤、油炸）、包装、高温杀菌（温度：100-125度、时间：30-60分钟）工艺制成的熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的引用是必不可少的，凡是注明日期的文件，仅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 1886. 4	食品安全国家标准	食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886. 11	食品安全国家标准	食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886. 28	食品安全国家标准	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886. 39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886. 169	食品安全国家标准	食品添加剂 卡拉胶
GB 1886. 208	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
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 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 4789. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157H7NM检验
GB 4789. 26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB 5009. 6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
GB 5009. 8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准	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 5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009. 26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009. 27	食品安全国家标准	食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009. 28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.256	食品安全国家标准	食品中多种磷酸盐的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10465	辣椒干	
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
GB/T 22493	大豆蛋白粉	
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25557	食品安全国家标准	食品添加剂 焦磷酸钠
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/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 7900	白胡椒	
GB/T 7901	黑胡椒	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 17239	鲜、冻兔肉	
GB/T 22267	整孜然	
GB/T 23586	酱卤肉制品	
GB/T 23969	肉干	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
SB/T 10040	花椒	
NY/T 1071	洋葱	
NY/T 1193	姜	
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 术语和定义

3.1 酱卤肉制品：以兽医卫生检验合格的鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛）、禽肉（鸡、鸭、鹅肉）为主要原料，经清洗、修选处理，配以调味料（盐、洋葱、生姜、孜然、胡椒、花椒、辣椒、大豆蛋白粉、添加（或不添加）食品添加剂（乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠））经烧煮、酱（或卤）制、包装、高温杀菌（温度：100-125度、时间：30-60分钟）工艺制成的酱卤肉制品。

3.2 熏烧烤肉制品：以兽医卫生检验合格的鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛）、禽肉（鸡、鸭、鹅肉）为主要原料，经清洗、修选处理，配以调味料（盐、洋葱、生姜、孜然、胡椒、花椒、辣椒）、大豆蛋白粉、添加（或不添加）食品添加剂（乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）经腌制、烟熏（或烧烤）、包装、高温杀菌（温度：100-125度、时间：30-60分钟）工艺制成的熏烧烤肉制品。

3.3 肉干制品：以兽医卫生检验合格的鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛）、禽肉（鸡、鸭、鹅肉）为主要原料，经清洗、修选处理，配以调味料（盐、洋葱、生姜、孜然、胡椒、花椒、辣椒）、大豆蛋白粉、添加（或不添加）食品添加剂（乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）经腌制、油炸（或蒸煮）、干燥、烟熏（或不烟熏）、包装、高温杀菌（温度：100-125度、时间：30-60分钟）工艺制成的肉干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料和卫生规范要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛、人工养殖鹿肉）：应分别符合 GB2707、GB2762 的规定；农药残留符合 GB2763 及国家相关标准的规定；兽药残留符合农业部 2002 年 235 号公告的规定，经卫生检疫合格，符合市场销售的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 兔、禽（鸡、鸭、鹅）：应有检疫证明且应符合 GB/T 17239、GB 2707、GB2762、GB2763 的规定，兽药残留符合农业部 2002 年 235 号公告的规定。

4.1.5 食用盐：符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 洋葱：符合 NY/T1071 的规定。

4.1.7 生姜：符合 NY/T1193 的规定。

4.1.8 孜然：无霉变的干品，香味正常且符合 GB/T22267 的规定。

4.1.9 胡椒：无霉变的干品，香味正常且符合 GB/T7900 或 GB/T7901 的规定。

4.1.10 花椒：无霉变的干品，香味正常且符合 SB/T10040 的规定。

4.1.11 辣椒：无霉变的干品，香味正常且符合 GB 10465 的规定。

4.1.12 大豆蛋白粉：符合 GB/T 22493 的规定。

4.1.13 乙基麦芽酚：符合 GB 1886.208 的规定。

4.1.14 D-异抗坏血酸钠：符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.15 卡拉胶：符合 GB 1886.169 的规定。

4.1.16 山梨酸钾：符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.17 亚硝酸钠：符合 GB 1886.11 的规定。

4.1.18 焦磷酸钠：符合 GB 25557 的规定。

4.1.19 三聚磷酸钠：符合 GB 25566 的规定。

4.1.20 六偏磷酸钠：符合 GB 1886.4 的规定。

4.2 生产加工过程：生产中卫生要求应符合 GB19303 的规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定

表1 感官指标

项 目	感 官 指 标
色泽	具有本品种应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味, 无异嗅
组织形态	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

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

项 目	指 标		
	酱卤肉制品	熏烧烤肉制品	肉干制品
水分/(g/100g) ≤	70		20
氯化钠(以 NaCl 计) % ≤	4.0		5.0
蛋白质/(g/100g) ≥	--		牛肉 30 其他 26
脂肪/(g/100g) ≤	--		牛肉 10 其他 12
总糖（以蔗糖计）/(g/100g) ≤	--		35
酸价 ^a （以脂肪计）KOH/(mg/g) ≤	--		3
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g) ≤	--		0.25
总砷(以 As 计) /(mg/kg) ≤	0.5		
铅(Pb) /(mg/kg) ≤	0.4		
镉(Cd) /(mg/kg) ≤	0.1		
总汞（mg/kg） ≤	0.05		
铬（Cr）/(mg/kg) ≤	1.0		
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	--	5.0	5.0
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg） ≤	3.0		
注： a 仅限油炸肉干制品			
农药残留限量按 GB2763 规定执行。			
铅严于国标			

4.5 微生物指标

罐头工艺生产的熟肉制品应符合罐头食品商业无菌的要求；

其他工艺生产的熟肉制品应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	10^4	10^5
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10^2
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌（CFU/g）	5	0	0	--
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	--
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^a	5	0	0	--

注：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 值得样品数；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；a 仅适用于牛肉制品。

4.6 食品添加剂使用情况

符合表4的规定

表4 食品添加剂使用情况

项 目		GB2760 要求	实际用量
乙基麦芽酚, g/kg		按生产需要适量使用	≤ 5.0
D-异抗坏血酸钠, g/kg		按生产需要适量使用	≤ 5.0
卡拉胶, g/kg		按生产需要适量使用	≤ 5.0
山梨酸钾, g/kg ≤		0.075	0.05
亚硝酸钠, g/kg ≤		0.15	0.1
焦磷酸钠	混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_3^{4-}) 计(g/kg) ≤	5.0	5.0
六偏磷酸钠			
三聚磷酸钠			
注：食品添加剂在混合使用时，相同功能的使用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。 除以上食品添加剂外不添加其他食品添加剂。			

4.6 净含量允许短缺量

净含量及允许负偏差应符合JJF1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官:按 GB 2726 规定的方法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法检测。

5.2.2 氯化钠:按GB 5009.44规定的方法检测。

5.2.3 蛋白质:按GB 5009.5规定的方法检测。

5.2.4 脂肪:按GB 5009.6规定的方法检测。

5.2.5 总糖:按GB 5009.8规定的方法检测。

5.2.6 酸价:按GB 5009.229规定的方法检测。

5.2.7 过氧化值:按GB 5009.227规定的方法检测。

5.2.8 铅:按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.9 镉:按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.10 总砷:按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.11 总汞:按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.12 铬:按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.13 苯并(a)芘:按GB 5009.27规定的方法测定。

5.2.14 N-二甲基亚硝胺:按GB 5009.26规定的方法测定。

5.2.15 山梨酸钾:按GB 5009.28规定的方法测定。

5.2.16 亚硝酸钠:按GB 5009.33规定的方法测定。

5.2.17 焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠:按GB 5009.256规定的方法测定；

5.3 微生物指标

- 5.3.1 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。
- 5.3.2 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10规定的方法测定。
- 5.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌：按GB 4789.30规定的方法测定。
- 5.3.4 大肠埃希氏菌 0157:H7：按GB/T 4789.36规定的方法测定。
- 5.3.3 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。
- 5.3.4 大肠菌群：按GB4789.3规定的方法测定。
- 5.3.5 商业无菌：按GB4789.3规定的方法测定。
- 5.4 净含量及允许负偏差按JJF1070的规定的的方法检测。



6 检验规则

6.1 组批

同一批及同一品种原料（配料）、同一生产日期、同一班组生产的同一规格的产品为一个批次。

6.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品为 4kg（不得少于 12 个独立包装），分成两份，一份为检样，一份为备检样。

6.3 出厂检验

产品按本标准逐批进行出厂检验且合格，发放产品合格证后方可出厂销售。

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。

6.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，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、国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本标准规定的第 4 要求中除 4.1、4.2 项外的所有要求。

6.5 判定原则

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指标不合格，则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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

应符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装应分内外包装，均应有明显标示，即：产品名称、配料表、净含量、生产许可证号、生产厂名、厂址、生产日期（或生产批号）、保质期、食用方法、产品标准代号、产地、联系方式及营养素含量等。

7.2 包装

外包装材料瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定要求；内包装材料应符合 GB/T 28118 规定的要求，包装规格按用户要求规格包装，包装贮运标志应符合 GB/T191 的规定。

7.3 运输

运输工具要干净、整洁，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋。

7.4 贮存

应贮存在干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。产品堆放不得与地面及墙体直接接触。须离地离墙 20cm 架空堆放，高度以包装物受压不变形为宜。

8 保质期

在本标准规定的条件下，保质期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	标准主要起草人	赵玉琴
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 新疆塔牧骏农牧产品开发有限责任公司对熟肉制品进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据熟肉制品的相关工艺并参照相关文献研发了该产品。 为确保产品质量，我公司根据 GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB 2726 及相关标准，并结合企业生产实际制定严于国标的企业标准，上报自治区卫生厅受理后备案。			
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） 食品原料：鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛）：应分别符合 GB2707、GB2762 的规定；农药残留符合 GB2763 及国家相关标准的规定；兽药残留符合农业部 2002 年 235 号公告的规定，经卫生检疫合格，符合市场销售的规定。 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。 兔、禽（鸡、鸭、鹅）：应有检疫证明且应符合 GB/T 17239、GB 2707、GB2762、GB2763 的规定，兽药残留符合农业部 2002 年 235 号公告的规定。 食用盐：符合 GB 2721 的规定。洋葱：符合 NY/T1071 的规定。 生姜：符合 NY/T1193 的规定。孜然：无霉变的干品，香味正常且符合 GB/T22267 的规定。 胡椒：无霉变的干品，香味正常且符合 GB/T7900 或 GB/T7901 的规定。 花椒：无霉变的干品，香味正常且符合 SB/T10040 的规定。 辣椒：无霉变的干品，香味正常且符合 GB 10465 的规定。 大豆蛋白粉：符合 GB/T 22493 的规定。乙基麦芽酚：符合 GB 1886.208 的规定。 D-异抗坏血酸钠：符合 GB 1886.28 的规定。卡拉胶：符合 GB 1886.169 的规定。 山梨酸钾：符合 GB 1886.39 的规定。亚硝酸钠：符合 GB 1886.11 的规定。 焦磷酸钠：符合 GB 25557 的规定。三聚磷酸钠：符合 GB 25566 的规定。 六偏磷酸钠：符合 GB 1886.4 的规定。 生产工艺：以兽医卫生检验合格的鲜（冻）畜肉（牛、羊、马、兔、骆驼、牦牛、人工养殖鹿肉）、禽肉（鸡、鸭、鹅肉）为主要原料，经清洗、修选处理，配以调味料（盐、洋葱、生姜、孜然、胡椒、花椒、辣椒）、大豆蛋白粉、添加（或不添加）食品添加剂（乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、亚硝酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六			

偏磷酸钠)经腌制、烟熏(或烧烤、酱卤、油炸)、包装、高温杀菌(温度:100-125度、时间:30-60分钟)工艺制成的熟肉制品。

食品安全相关的指标、限量、技术要求:

铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg; 总砷(As) ≤ 0.5 mg/kg; 镉(Cd) ≤ 0.1 mg/kg 总汞 ≤ 0.05 mg/kg; 铬(Cr) ≤ 1.0 mg/kg; 苯并(a)芘 ≤ 5.0 μ g/kg; N-二甲基亚硝胺 ≤ 3.0 μ g/kg 菌落总数(CFU/g) (n=5, c=2, m=10⁴, M=10⁵); 大肠菌群(CFU/g) (n=5, c=2, m=10, M=10²); 金黄色葡萄球菌(/25g) (n=5, c=1, m=100, M=1000); 沙门氏菌(CFU/g) (n=5, c=0, m=0);

产品的检验指标及检验方法; 进行的必要的验证情况

水分:按 GB 5009.3 规定的方法检测。 氯化钠:按 GB 5009.44 规定的方法检测。

蛋白质:按 GB 5009.5 规定的方法检测。 脂肪:按 GB 5009.6 规定的方法检测。

总糖:按 GB 5009.8 规定的方法检测。 酸价:按 GB 5009.229 规定的方法检测。

过氧化值:按 GB 5009.227 规定的方法检测。 铅:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

镉:按 GB 5009.15 规定的方法测定。 总砷:按 GB 5009.11 规定的方法测定。

总汞:按 GB 5009.17 规定的方法测定。 铬:按 GB 5009.123 规定的方法测定。

苯并(a)芘:按 GB 5009.27 规定的方法测定。N-二甲基亚硝胺:按 GB 5009.26 规定的方法测定。山梨酸钾:按 GB 5009.28 规定的方法测定。

亚硝酸钠:按 GB 5009.33 规定的方法测定。焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠:按 GB 5009.256 规定的方法测定; 沙门氏菌:按 GB 4789.4 规定的方法测定。

金黄色葡萄球菌:按 GB 4789.10 规定的方法测定。单核细胞增生李斯特氏菌:按 GB 4789.30 规定的方法测定。大肠埃希氏菌 0157:H7:按 GB/T 4789.36 规定的方法测定。

菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。大肠菌群:按 GB4789.3 规定的方法测定。

商业无菌:按 GB4789.3 规定的方法测定。

验证情况:经验证所检数据符合企业标准的要求。

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)

参照 GB 2726 制定感官指标;根据 GB/T23969、GB/T23586 制定理化指标:水分 $\leq$ 肉干 20 g/100g, 其他 70 g/100g; 氯化钠(以 NaCl 计) $\leq$ 肉干 5 g/100g, 其他 4g/100g; 参照 GB2762 制定铅(Pb) ≤ 0.4 mg/kg, 总砷(As) ≤ 0.5 mg/kg 镉(Cd) ≤ 0.1 mg/kg, 总汞 ≤ 0.05 mg/kg, 铬(Cr) ≤ 1.0 mg/kg, 苯并(a)芘 ≤ 5.0 μ g/kg N-二甲基亚硝胺 ≤ 3.0 μ g/kg 依据 GB/T 23969 制定肉干蛋白质 ≥ 30 g/100g, 脂肪 $\leq$

10g/100g；总糖≤35g/100g；根据 GB 2726 制定微生物指标菌落总数，大肠菌群；根据 GB29921 制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 0157:H7）：

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

本标准严于国家标准的指标为铅，通过工艺的严格控制，使得铅(Pb) ≤0.4 mg/kg。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

无意见

（可另附页说明）

