

# Q/PSF

## 盘锦宋大房食品有限公司企业标准

Q/PSF 0001S—2020

代替 Q/PSF 0001S—2017

---

### 熏烧烤肉制品

2020-xx-xx发布

2020-xx-xx实施

盘锦宋大房食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准安全性指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中亚硝酸盐指标严于国家标准{国家规定亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 30\text{mg/kg}$ ，本公司标准规定亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 25\text{mg/kg}$ }。

本标准代替 Q/PSF 0001S-2017《熏烧烤肉制品》，主要修改如下：

——修改了部分引用文件，更新为新版本

——修改了产品贮存中的保质期部分

本标准由盘锦宋大房食品有限公司提出并起草。

本标准适用盘锦宋大房食品有限公司。

本标准主要起草人：石东亮、王晴、韩金莲、李伶俐。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/PSF001S-2014；

——Q/PSF001S-2017。

# 熏烧烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了熏烧烤肉制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料，以食盐、酱油（或不加）、白砂糖、味精、白酒、香辛料为辅料，经预煮、浸泡、烧煮、熏制（烧烤）工艺加工而成的单一品种的熏烧烤肉制品。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17239 鲜、冻兔肉

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 产品分类

#### 3.1 熏制肉制品

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，经缓化、修整、放在加有食盐、酱油（或不加）、白砂糖、味精、白酒、香辛料、食品添加剂（选择添加）三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗血酸钠、高粱红、红曲红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠的水中经煮制、熏制、高温灭菌（或低温灭菌）工艺加工而成的熏制肉制品。

#### 3.2 烤制肉制品

以鲜（冻）畜、禽肉为原料，经缓化、修整、腌制（食盐、白砂糖、味精、香辛料）、烤制而成的烤制肉制品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鸡肉、鸭肉：应符合 GB 16869 的规定。

4.1.2 鲜、冻猪肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.3 鲜、冻兔肉：应符合 GB/T 17239 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 酱油：应符合 GB 2717 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               |
|------|-------------------|
| 色 泽  | 呈该产品应有的正常色泽       |
| 组织状态 | 外形整齐，肌肉切面紧密，压之无血水 |
| 滋味气味 | 具有该产品特有的熏香味、无异味   |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质        |

## 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                  | 指 标    |
|--------------------------------------|--------|
| 水分/(%)                               | ≤ 75   |
| 食用盐/(以 NaCl 计) (g/100g)              | ≤ 4.0  |
| 铅 (Pb) / (mg/kg)                     | ≤ 0.5  |
| 总砷/(mg/kg)                           | ≤ 0.5  |
| 镉 (Cd) / (mg/kg)                     | ≤ 0.1  |
| 总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)                | ≤ 0.05 |
| 苯并 (a) 芘/(μg/kg)                     | ≤ 5.0  |
| 亚硝酸盐/(以 NaNO <sub>2</sub> 计) (mg/kg) | ≤ 25   |

## 4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项目                         | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法      |
|----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
|                            | n                     | c | m               | M               |           |
| 菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g)               | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 |

<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行  
<sup>b</sup> 发酵肉制品类除外

## 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 5.2.2 食用盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

##### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

##### 5.2.6 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

##### 5.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

##### 5.2.8 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数、大肠菌群

按 GB/T 4789.17 规定的方法检验。

##### 5.3.2 致病菌

按 GB 29921 规定执行。

#### 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定检测。

### 6 检验规则

#### 6.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

## 6.2 组批和抽样

同一批投料、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不应少于5个，样品量总数不少于2kg，检样一式两份，供检验和复检备用（整鸡取两只）。

## 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后，方可出厂。

6.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，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、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 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。

## 6.5 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。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

产品包装形式采用散装和定型包装两种。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定，复合包装材料应符合GB 9683和有关标准规定的要求，其他包装材料应符合GB 9681的规定。

### 7.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输时严禁与有毒，有异味或影响产品质量的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》

### 7.4 贮存

产品应贮存在卫生、阴凉、通风、干燥处、0℃-4℃、-18℃以下的成品库中，离地、离墙存放。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。

在本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为30天、45天、60天、90天、120天等。