

Q/PFY

盘山夫宇食品有限公司企业标准

Q/PFY 0001S—2018

熏烤肉制品

2018-XX- XX 发布

2018- XX - XX 实施

盘山夫宇食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016 《熟肉制品》、GB2762—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，其他指标依据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准{国标规定铅(以 Pb 计) ≤ 0.5 mg/kg，本公司标准规定铅(以 Pb 计) ≤ 0.3 mg/kg; }。

本标准由盘山夫宇食品有限公司、北镇夫宇肉食品加工有限公司、枣庄夫宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张乃先、焦红梅。

本标准适用于以下单位：

盘山夫宇食品有限公司

地址：盘山县甜水镇孙家村

北镇夫宇肉食品加工有限公司

地址：北镇市沟帮子镇铁南社区工业园区 906—74—1466

枣庄夫宇食品有限公司

地址：薛城经济开发区纬四西路南侧

本标准属首次发布。

熏烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烤肉制品的要求，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（猪、牛、兔、鸡、鸭肉）及可食副食品为主要原料，经选料、修割后，以白砂糖、味精、食用盐、酱油、芝麻油、香辛料、鸡精为辅料，选择性添加食品添加剂红曲红、红曲米、亚硝酸盐，经浸泡（腌制）、煮制、熏烤工艺制成的熏烤肉制品。

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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品中微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 大肠埃希氏菌0157：H7/NM检验
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝酸胺类的测定
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5461 食用盐

GB 5749 生活中饮用水卫生标准
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 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 10004 包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
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 18186 酿造酱油
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
SB/T 10371 鸡精调味料
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 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻禽产品：应符合 GB 16869、GB 2762 的规定。兽药残留符合国家标准及有关规定。
- 3.1.2 鲜、冻猪肉、牛肉：应符合 GB 2707、GB 2762 的规定。兽药残留符合国家标准及有关规定。
- 3.1.3 鲜、冻兔肉：应符合 GB/T 17239、GB 2762 的规定。兽药残留符合国家标准及有关规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定
- 3.1.7 鸡精：应符合 GB 10371 的规定。
- 3.1.8 芝麻油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽	在清洁卫生环境中, 光线充足、无异味条件下, 将产品放入洁净的白色搪瓷盘中, 观察其色泽, 嗅其气味, 品尝其滋味, 检验其组织形态和杂质。
组织状态	外形完整, 肌肉切面紧密, 压之无血水	
滋、气味	具有烧烤制品特有的熏香味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐/(以 NaNO ₂ 计)(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	a 采样方案及限量				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(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.4.2 致病菌

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^a 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
大肠埃希氏菌0157:H7 (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB/T 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
注：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大允许超出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。 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。					

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂应符合国家相关标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 19303 的规定。

3.8 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。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 组批和抽样

以同一批原料，同一工艺、同一生产日期、同一规格、同一生产线生产的产品为一批。从每批产品中随机抽取一定量样品，平均分成 2 份，1 份用于检验，一份备用。样品量应该满足检验需求。

4.3 出厂检验

每批产品应经企业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。每批出厂检验项为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 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) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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。

4.5 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 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。

5.2 包装

产品内包装采用聚乙烯塑料袋,应符合 GB 9687 的规定。产品真空包装袋应符合 GB 9683、GB/T 10004 标准规定。散装产品用符合中华人民共和国卫生部 卫法监发[2003]180 号《散装食品卫生管理规范》,包装应严密。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

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

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品贮存应离地,分类堆放。散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。

在符合本标准规定条件下,散装成品,5月至10月保质期为3天,其他月份保质期为5天;真空包装产品保质期为6个月;抽空软件包装产品保质期为3个月。