

Q/DNA

南涧无量山阿增清真食品加工有限责任公司企业标准

Q/DNA 0002 S—2020

代替 Q/ DNA 0002S-2017

熟肉制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0014 S- 2020

备案日期: 2020 年 4 月 18 日

云南省食品安全企

备案号: 5329

备案日期: 年

2020 - 03 - 30 发布

2020 - 04 - 18 实施

南涧无量山阿增清真食品加工有限责任公司

发布

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鸡肉、鸭肉、牛干巴等畜禽肉为主要原料，配以食盐、白糖、辣椒、花椒、芝麻、味精、淀粉、香辛料等辅料，经选料、清洗、修整、腌制或不腌制、配料、炒制（卤制、油炸、烘烤）、冷却、包装等工艺制成的熟肉制品。。

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。

3 产品分类

按照原料、辅料、加工工艺不同分为：卤牛肉、红烧牛肉、油炸牛干巴、水煮牛干巴、炒制原味香牛圆、炒制麻辣香牛圆、黄焖鸡、酸辣鸭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）牛肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）禽肉：应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 牛干巴：应符合 DBS 53/018 的规定。
- 4.1.4 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.6 淀粉：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.10 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有品种应有的色泽。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有品种应有的滋味和气味，无异味。	
形态	块状、丁状、片状、圆状。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 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
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227 GB 5009.229
酸价（以脂肪计，KOH），mg/g ≤	3.0	
亚硝酸盐残留量	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.33

4.4 污染物限量

砷应符合表2的要求，其他污染物指标应符合GB 2762规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检测方法
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 2726 的要求。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 肉制品的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽取样品总量4Kg（不少于4个包装）。样品分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品由本厂的检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。