

Q/JDF

景洪市傣发食品有限公司企业标准

Q/JDF 0001 S—2020

熏烧烤肉制品

云南省食品

备案号: 53

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280009S-2020

备案日期: 2020年9月8日

2020-08-10 发布

2020-09-04 实施

景洪市傣发食品有限公司 发布

前 言

我公司生产加工的黑烧烤肉制品是以鲜（冻）畜肉类产品为主要原料，食用盐、辛香料、酱油、味精为辅料，经选料、修整、清洗、分割（或不分割）、配料、腌制、烘烤、冷却、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪市德发食品有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：周启发。

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、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)畜禽肉为主要原料,食用盐、辛香料、酱油、味精为辅料,经选料、修整、清洗、分割(或不分割)、配料、腌制、烘烤、冷却、包装制成的熏烧烤肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中所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

按原料及外观形态不同分为:烤鸡(鸭)、烤鸡翅(鸭翅)、烤鸡腿(鸭腿)、烤鸡脯(鸭脯)、烤牛肉、烤猪肉、烤猪耳朵、烤猪蹄。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜(冻)牛肉、鲜(冻)猪肉(畜肉)产品:应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)鸭肉(禽肉)产品:应符合 GB 16869 的规定。

4.1.3 食盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 辛香料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 酱油:应符合 GB 18186 的规定。

4.1.6 味精:应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.7 生产加工用水:应符合 GB 5749 标准的规定。

4.1.8 其他原辅料:应符合相应的食品标准及有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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	具有各品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下目视,鼻嗅,口尝。
滋味与气味	具有各品种应有的滋味和香气,无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态,肉质软硬适度,整齐、脆、嫩,形态完整,分割的产品为块或片、条、丁、丝。	

企业标准
18 S-
年 月

杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	
-----	-------------	--

4.3 理化指标

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, g/100g	≤	68.0
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0
		GB 5009.44

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	50 000
大肠菌群, MPN/100g	≤	90
致病菌 (沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157: H7)	按GB 29921的规定执行	
大肠埃希氏菌 O157: H7 仅测牛乳		

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表4的要求。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4
		GB 5009.12

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

对同一批次随机抽取：抽样基数不少于 20 kg，抽取样品总量为 4kg（不少于 10 个包装），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品经检验合格后方可出厂。出厂检验的项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准要求的，可以留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防潮、防霉、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

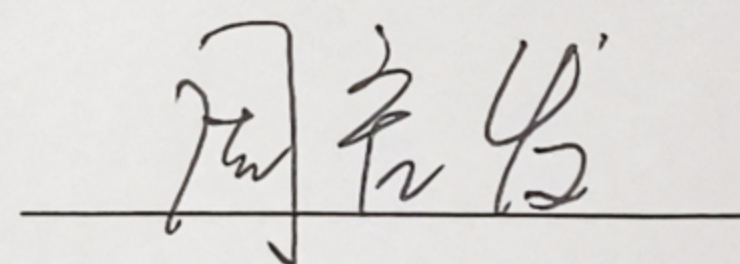
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2020年9月8日



备案单位主要负责人（签字）

2020年9月8日