

# Q/KSC

## 灵山县康得利食品厂企业标准

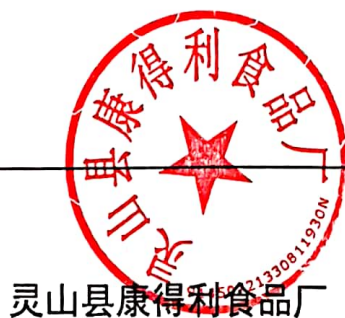
Q/KSC 0001S—2021

代替 Q/KSC 0001S-2017

### 熟肉制品

2021 - 11 - 22 发布

2021 - 12 - 08 实施



灵山县康得利食品厂 发布

## 前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件是Q/KSC 0001S-2017《熟肉制品》的修订标准，主要修订内容如下：

——按GB/T 1.1—2020的规定调整了文件格式；

——修改了抽样条款的表述；

——修改了产品包装材料条款的表述。

本文件从实施之日起，代替Q/KSC 0001S-2017《熟肉制品》。

本文件由灵山县康得利食品厂提出并起草。

本文件主要起草人：陈志初。

本文件于2021年11月22日发布，于2021年12月8日起实施。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/KSC 0001S-2011、Q/KSC 0001S-2014、Q/KSC 0001S-2017。

# 熟肉制品

## 1 范围

本文件规定了熟肉制品的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜（冻）牛肉、猪肉为主要原料，添加白酒、白砂糖、食用盐、味精、花生油、小茴香、八角、丁香、甘草、肉桂、白胡椒、辣椒粉、孜然粉、亚硝酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠，经预处理、腌制、烘干、油炸、包装等工艺制成的即食熟肉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1534 花生油
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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O157:H7/NM检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 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 5009.11 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 5009.33 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 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 牛巴

配料：鲜（冻）牛肉、白酒、白砂糖、食用盐、味精、花生油、小茴香、八角、丁香、甘草、肉桂、白胡椒、辣椒粉、孜然粉、亚硝酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠。

#### 4.2 猪肉巴

配料：鲜（冻）猪肉、白酒、白砂糖、食用盐、味精、花生油、小茴香、八角、丁香、甘草、肉桂、白胡椒、辣椒粉、孜然粉、亚硝酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠。

### 5 要求

#### 5.1 原辅材料要求

##### 5.1.1 牛肉

应符合GB/T 9960和GB 2707的要求。

5.1.2 猪肉

应符合GB/T 9959.2和GB 2707的要求。

5.1.3 花生油

应符合GB/T 1534的要求。

5.1.4 食盐

应符合GB/T 5461和GB 2721的要求。

5.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.6 味精

应符合GB/T 8967的要求。

5.1.7 白酒

应符合GB 2757、GB/T 10781.3的要求。

5.1.8 丁香

应符合GB/T 22300的要求。

5.1.9 甘草

应符合GB/T 19618的要求。

5.1.10 白胡椒

应符合GB/T 7900的要求。

5.1.11 辣椒粉

应符合GB/T 23183的要求。

5.1.12 八角

应符合GB/T 7652的要求。

5.1.13 香辛料（小茴香、肉桂）

应品质良好，无虫蛀、霉变，气味正常，并符合GB/T 15691的规定要求。污染物限量、农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.14 孜然粉

应为获得食品生产许可证生产的产品，并符合其质量安全标准的规定。

5.1.15 亚硝酸钠

应符合GB 1886.11的规定。

5.1.16 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.17 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

5.1.18 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	呈黑色或褐色、黄褐色，色泽基本一致、均匀，无焦斑和霉斑
滋味及气味	具有该品种特有的香味（麻辣、五香等味），味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁，无异味、无酸败味
组织形态	呈块状（片条、粒状），同一品种厚薄、大小基本均匀，表面可带有细微绒毛或香辛料
杂质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目		指 标	
		牛巴	猪肉巴
水分/(g/100g)	≤	22.0	
脂肪/(g/100g)	≤	12.0	15.0
蛋白质/(g/100g)	≥	30.0	25.0
总糖（以蔗糖计）/(g/100g)	≤	35.0	
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	8.0	
铅（Pb）/(mg/kg)	≤	0.4	
总砷/(mg/kg)	≤	0.5	
镉(Cd) / (mg/kg)	≤	0.1	
总汞(以Hg计) / (mg/kg)	≤	0.05	
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤	30	
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定	

#### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>4</sup> CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g
大肠埃希氏菌	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值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

#### 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 7 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 19303的规定。

#### 8 检验方法

##### 8.1 感官要求

取适量被测样品于洁净玻璃烧杯中，置于明亮处，迎光观察其形态、色泽、及杂质，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

##### 8.2 理化指标

###### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 8.2.2 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

###### 8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.4 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.5 总糖

按GB/T 9695.31规定的方法测定。

8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.7 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.8 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.9 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.10 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.11 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。



### 8.3.6 大肠埃希氏菌

按GB 4789.36的规定执行。样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

### 8.4 食品添加剂

按相应的产品标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。每批产品经检验合格后方可出厂。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标不符合本文件规定，即判定该批产品为不合格，不能复检。其他指标若有不符合本文件规定，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格。

## 10 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 10.1 标志、标签

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

## 10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程中应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不得丢甩，产品不得直接接触地面。

## 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。周围环境无毒、无害、无异味、无污染。

10.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，堆放时应离地 10 cm、离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。堆码高度以提取方便、不压坏为宜。

## 10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品的保质期为100天。

---