

ICS

Q/JLSP

桂林钜霖食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0001S—2024

预制调理肉制品

2024-07-19 发布

2024-07-28 实施

桂林钜霖食品有限公司 发布

前 言

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。

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》制定。

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这些专利的责任。

本标准由桂林钜霖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋宝林。

本文件于2024年07月19日发布，2024年07月28日实施。

预制调理肉制品

1 范围

本文件规定了预制调理肉制品的术语和定义、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)及鲜(冻)畜禽副产品〔畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)]为原料,经解冻或不解冻、整理、浸泡上色(添加麦芽糖、食醋)、油炸或不油炸、水煮或不水煮、浸泡(添加氢氧化钠、碳酸钠)、漂洗、包装后入库冷藏或冷冻等工艺加工制成的非即食预制调理肉制品。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂碳酸钠
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂氢氧化钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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

产品按使用畜禽的部位不同分为畜禽肉类和畜禽副产品类,按贮存条件不同分为冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品,具体产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)畜禽副产品[畜类(牛、羊、猪)的脚、耳朵和禽类(鸡、鸭、鹅)的头、颈、翅膀、脚(爪)]

应符合GB 2707的规定。

5.1.2 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

5.1.3 食醋

应符合GB 2719的规定。。

5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.5 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

5.1.6 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

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	具有该产品品种应有的色泽
组织形态	具有该产品品种应有的组织形态
气 味	具有该产品品种应有的气味,无哈喇味,无异味
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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.3
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	0.8
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg) ≤	3.0
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定

6 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

随机抽取样品一件，在光线充足、无异味的环境中，将样品置于清洁、干燥的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，用正常视力观测其色泽、组织形态、杂质，并嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 样品处理

冷冻类产品需将样品自然解冻[去除包装放入容器中，由容器底部通入室温的流动水中，冷冻品至冰全部融化为止]后进行净含量和理化指标的检验。

8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 隔

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于12个独立包装样品,样品总量不少于3kg。样品分成两份,1份8包(盒)检验,1份4包(盒)备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验,检验合格后方可销售。

9.3.2 出厂检验项目为:感官要求、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验;有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 新产品试制、正式投产时;
- 原料、加工工艺可能影响产品质量时;
- 设备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;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验的要求。

9.4.2 型式检验项目:包括本标准中5.2、5.3和6规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时,判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果若有不符合本标准要求时，允许从该批产品中加倍抽样进行复检。若复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

10.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

10.2.4 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染物品混装混运。装卸产品时不应甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，冷藏预制调理肉制品的厢内温度应保持 7℃ 以下，冷冻预制调理肉制品的厢内温度应保持 -15℃ 以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.4 贮存

冷藏预制调理肉制品应在 4℃ 以下贮存，冷冻预制调理肉制品应在 -18℃ 以下贮存。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期：冷藏预制调理肉制品为 9 个月，冷冻预制调理肉制品为 12 个月。
