辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0435S 2019 号

Q/CXS

辽宁诚信食品有限公司企业标准

Q/CXS 0002S—2019

代替 Q/CXS 0002S—2016

熏烧烤肉

已备案的企业标准中食品安全
相关内
地方标准

2019-10-31 发布　　2019-12-26 实施

辽宁诚信食品有限公司　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。

本标准的食品安全指标依据 GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品卫生标准》、GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据相关规定和产品实测值确定。

本标准是对 Q/CXS 0002S—2016《熏烧烤肉》的修订

本标准与 Q/CXS 0002S—2016 相比，主要变化如下：

——修改了标准前言；

——核查并修改了规范性引用文件；

——修订了微生物检验方法及指标。

本标准由辽宁诚信食品有限公司提出并起草

本标准适用于：辽宁诚信食品有限公司（沈阳道义经济开发区沈北路 11 号）

本标准主要起草人：周小菲　张艳萍　郑伟升　丁海伟　张莹莹

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/LNCX•02-2008；

——Q/CXS 0002S-2010

——Q/CXS 0002S-2013

——Q/CXS 0002S-2016

熏烧烤肉

1 范围

本标准规定了熏烧烤肉的产品技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，以淀粉、水、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、香辛料、酱油、葡萄糖等为辅料，选择性添加食品添加剂乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乳酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、复配防腐水分保持剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、三聚磷酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）、复配增稠剂（卡拉胶、葡萄糖、氯化钾、魔芋粉）、食品用香精、复配着色剂（高粱红、红曲红、诱惑红）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、诱惑红、谷氨酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、复配护色剂（亚硝酸钠、硝酸钠）等，经解冻、修整、加入辅料，盐水注射或盐水浸渍腌制后，熏烤或烧烤、包装或散包装、杀菌或不杀菌等加工工艺而制成的熏烧烤肉。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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 4789.1 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 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 食品卫生微生物学检验 大肠埃氏菌 0157：H7/NM 检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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-亚硝胺类化合物的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

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 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

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

GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉

GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

BB/T 0039 商品零售包装袋

JJF1070 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》

农业部公告（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求

3.1 原、辅料

3.1.1 原料肉：GB 2707、GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9960、GB16869、GB/T 17238、GB 31650及农业部公告（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，并不被沾污、不混有其他杂质。

3.1.2 白砂糖：应符合GB/T 317规定。

3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461规定。

3.1.4 生产用水：应符合GB 5749标准规定。

3.1.5 淀粉：应符合GB/T 8884和GB/T 8885规定。

3.1.6 香辛料：应符合GB/T 15691规定。

3.1.7 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880规定。

3.1.8 大豆蛋白：应符合GB 20371规定。

3.1.9 酱油：应符合GB 2717的规定。

3.1.10 复配水分保持剂、复配防腐水分保持剂、复配增稠剂、复配着色剂、复配护色剂：应符合GB 26687的规定。

3.1.11 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967规定。

3.1.12 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.13 乳酸链球菌素：应符合GB 1886.231的规定。

3.1.14 红曲红：应符合GB 1886.181的规定。

3.1.15 诱惑红：应符合GB 1886.222的规定。

3.1.16 亚硝酸钠：应符合GB 1886.11的规定。

3.1.17 D-异抗坏血酸钠：应符合GB1886.28的规定。

3.1.18 乳酸钠：应符合GB 25537的规定。

3.1.19 磷酸酯双淀粉：应符合GB29926的规定。

3.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合GB29929的规定。

3.1.21 食品用香精：应符合GB30616的规定。

3.2 感官

感官要求应符合表1规定。

表 1　感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
外　　观	具有本品特有形状或修割的自然形状，块形完整而有光泽，表面无破损	在自然光线下，根据产品感官要求，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、组织状态、滋、气味和杂质等进行评定
色　　泽	具有产品固有颜色，切片呈粉红色或玫瑰红色有光泽，且均匀一致	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔，无汁液分离、无异物	
滋、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品特有风味，无异味、无酸腐败味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2　理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
氯化物（以 Cl 计）/（%）	≤	4.0	GB 5009.44
蛋白质/（g/100g）	≥	8	GB 5009.5
水分/（g/100g）	≤	75	GB 5009.3
亚硝酸盐/(以 $NaNO_2$ 计)（mg/kg）	≤	30	GB 5009.33
脂肪/（g/100g）	≤	25	GB/T 5009.6
淀粉/（g/100g）	≤	6	GB/T 5009.9
总砷(以 As 计))/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17
镉（Cd）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0	GB/T 5009.26
铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	5.0	GB/T 5009.27

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3、表 4 规定。

表 3　菌落总数、大肠菌群指标

项　目	采样方案[a]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
注：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-微生物指标可接受水平的限量值，M 微生物指标的最高安全限量值。					

表 4　致病菌指标

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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	——	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157：H7（仅限于原料中有牛肉的熏烧烤肉）	5	0	0	—	GB 4789.36
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-致病菌指标可接受水平的限量值，M-致病菌指标的最高安全限量值。					

3.5 其它污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂使用品种及使用量应符合 GB2760 规定。

3.7 净含量偏差

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.8 生产过程卫生要求

生产过程卫生要求应符合 GB14481、GB19303 规定。

4. 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料等入库前应由本公司质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一投料、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。每批随机抽取独立包装不应少于7个，样品总量不少于2kg，1kg检验，1kg用于留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。

4.3.2 每批产品出厂检验包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 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。

a) 产品定型投产时；

b) 停产3个月以上恢复生产时；

c) 原辅料、工艺发生较大变化时或更换主要生产设备时；

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 标签、标志、包装、贮存和运输

5.1 标签、标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

5.2 包装

包装严密，包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，散装产品用外包装应符合 BB/T0039 的规定。外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 贮存

仓库应卫生、阴凉、通风、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物资混存；产品堆放应设垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm；防止日晒雨淋；并设有防鼠措施。

产品应在（0-10）℃或卫生、阴凉、干燥的环境中贮存，“阴凉处系指不超过 20℃”的要求。

在上述条件下，根据产品熟化和杀菌温度不同，自生产之日起，保质期分别为：散装产品为（3-20）天，预包装产品为（15-90）天，具体见相应产品包装标识标注。

5.4 运输

产品运输应采用专用防尘保温车，或将产品装入专用容器（无包装制品需加盖）用其他车辆运送。运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。