

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0063 S- 2018 号

Q/ZGS

沈阳重工食品有限公司企业标准

Q/ZGS 0002S-2018

代替 Q/ZGS0002S-2015

熏煮烤肉制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2018-04-07 发布

2018-04-27 实施

沈阳重工食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016《熟肉制品卫生标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。

本标准与 Q/ZGS 0002S-2015 相比，主要修订变化如下：

——食品安全指标：加严了对污染物铅、铬限量要求，铅由 ≤ 0.5 修改为 ≤ 0.4 (mg/kg)；
铬 ≤ 1.0 修改为 ≤ 0.9 (mg/kg)；

——更新了引用文件

——完善了原材料要求和生产过程、运输和销售的管理要求。

本标准由沈阳重工食品有限公司第二次修订。

本标准主要起草人：王萱、杨润杰、吴琼

本标准代替历次版本情况：

——Q/ZGS 0002S-2012；

——Q/ZGS 0002S-2015。

熏煮烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏煮烤肉制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，以食用淀粉，大豆蛋白，白砂糖，食用盐，味精，香辛料，麦芽糖为辅料，添加食品添加剂（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、红曲红、诱惑红、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯），经腌制、滚揉、挂杆、蒸煮、熏烤、冷却、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的单一品种的熏煮烤肉制品。

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。凡不住日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.30 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 食品砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品镉的测定
- 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 食品铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精) GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 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 20809 肉制品生产 HACCP 应用规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 20940 肉类制品企业良好操作规范
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 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/T 29342 肉制品生产管理规范
 GB 29929 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
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 34264 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
 SB/T 10826 加工食品销售服务要求 肉制品
 JJF 1070 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》

3 产品分类

产品按使用原料不同分为：畜肉熏煮烤肉类、禽类熏煮烤肉类。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 和国家有关兽药残留规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 规定。
- 4.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8884、GB/T 8885 规定。
- 4.1.4 大豆蛋白：应符合 GB 20371、GB/T 22493 规定。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.9 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 规定。
- 4.1.10 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 和 GB 26687 规定。
- 4.1.11 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 和 GB 26687 规定。
- 4.1.12 焦磷酸钠：应符合 25557 和 GB 26687 规定。
- 4.1.13 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 规定。
- 4.1.14 食品用香精：应符合 GB 30616 规定。
- 4.1.15 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 规定。
- 4.1.16 双乙酸钠：应符合 GB 25538 规定。
- 4.1.17 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 规定。
- 4.1.18 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 规定。
- 4.1.19 红曲红：应符合 GB 1886.181 规定。

- 4.1.20 诱惑红：应符合 GB 1886.222 规定。
- 4.1.21 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 规定。
- 4.1.22 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 规定。
- 4.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 规定。
- 4.1.24 复配肉制品增稠剂：应符合 GB 26687 规定。

4.2 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
色 泽	本品特有熏烤色	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态。 闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
组织状态	块形完整或产品特定的形态	
滋、气体	具本品特有的香味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
水分/ (g/100g)	≤	75 GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤	3.0 GB 5009.44
蛋白质/ (g/100g)	≥	10 GB 5009.5
淀粉/ (g/100g)	≤	6 GB 5009.9
铅/(以 pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4 GB 5009.12
总砷/(以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5 GB 5009.11
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.05 GB 5009.17
镉/(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1 GB 5009.15
铬/(以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.9 GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO2 计) / (mg/kg)	≤	30 GB 5009.33
苯并[a]芘 a / (μg/kg)	≤	5.0 GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0 GB 5009.26
a 限于烧烤和烟熏		

4.4 微生物和致病菌限量

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。b 发酵肉制品类除外。					

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（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 4789.10
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.30
注 1：样品采集应依据 GB 4789.1 中规定的样品采集方法进行。 注 2：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 净含量偏差

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

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和要求。

4.6.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 20809、GB/T 29342、GB/T 34264 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验收供方证明，合格后方可入库、使用。

5.2 组批与抽样

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次所生产的同一规格的产品为一检验批次。每批产品中随机抽取样品 12 根，抽样数量不少于 2kg（抽样数量应满足检验和备检需要）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。取样按 GB/T 9695.19 的规定。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

5.5 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。但微生物指标不得复检。

6 标志、包装、贮存、运输及销售

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

用于裸装产品的盛装容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.9 的规定；采用纸和纸板材料包装应符合 GB 4806.8 的规定；预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定；

产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 5643 规定。

6.3 贮存

应在卫生、阴凉、干燥处或 0°C – 7°C 或 -18°C 以下贮存。贮存时应包装完整、不破不漏、避免有毒物质污染。严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物质混放。

6.4 运输

应符合 GB/T 21735 的规定。运输工具应清洁、卫生。运输应使用专用车，车内保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋工作，不得与其他物品或有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。装卸时应小心轻放，严禁重压。

6.5 销售

应符合 SB/T 10826 的规定。

6.6 保质期

低温杀菌包装产品： 0°C – 7°C 条件下保质期 45 天；卫生、阴凉、干燥处保质期 15 天；

中高温杀菌包装产品： 0°C – 7°C 条件下保质期 90 天；卫生、阴凉、干燥处保质期 120 天；

包装产品： -18°C 条件下保质期 365 天；

裸装产品： 0°C – 7°C 条件下保质期 7 天；卫生、阴凉、干燥处保质期 5 天。
