

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0414 S- 2021 号

# Q/SMY

## 沈阳沐阳食品有限公司企业标准

Q/SMY 0001S-2021

替代 Q/SMY 0001S-2021 (2021-06-11 实施)

### 肉酱

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。



2021-09-06 发布

2021-10-14 实施

沈阳沐阳食品有限公司发布

## 前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定，酸价、过氧化值指标参照GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》制定，大肠菌群参照GB 2718-2014《食品安全国家标准酿造酱》制定，致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准食品中致病菌限量》制定。其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/SMY 0001S-2021《肉酱》（2021-06-11实施）；

本标准与Q/SMY 0001S-2021《肉酱》（2021-06-11实施）的主要差异：

——修改了范围。

——修改了规范性引用文件。

——修改了微生物限量格式。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SMY 0001S-2021《肉酱》（2021-06-11实施）

——Q/SMY 0001S-2019《猪肉酱》

本标准由沈阳沐阳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐锐。

# 肉酱

## 1 范围

本标准规定了肉酱的分类、要求与检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以辣椒、鲜(冻) 畜禽肉、黄豆酱为原料，以香辛料、味精、食用盐、植物油中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经原辅料处理、调配、熬制、冷却、杀菌或不杀菌、包装工艺制成的即食肉酱。

## 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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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
- GB4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

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(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(2009) 第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.2 鲜（冻）畜、禽肉：应符合GB 2707的规定。

3.1.3 黄豆酱：应符合GB 2718的规定。

3.1.4 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

3.1.5 味精：应符合GB 2720 规定。

3.1.6 食用盐：应符合GB 2721规定。

3.1.7 植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.8 生产用水：应符合GB5749的规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光线下观察组织状态、色泽、和杂质。闻其气味，品尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有滋味、气味，鲜香、口感和顺、咸淡适宜，无异味	
组织形态	浓稠状半固态酱体或固液混合酱体	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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
氯化物(以 Cl 计)/ (%)	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(KOH) / (mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

#### 3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	10000	GB4789.10 平板计数法

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 净含量偏差

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

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原、辅料和包装材料入库前应经企业检验部门按要求标准检验合格或查验供方提供的合格证明，方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物、大肠菌群计数。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，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 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各时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时； 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

产品经检验合格的，则该批产品为合格品。除微生物指标外，若有一项指标不合格，允许加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，复检合格的，则判该批产品为合格品，仍不合格的，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

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

#### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料盒包装，应符合GB 4806.7的规定，采用玻璃瓶包装，应符合相应食品安全标准的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，常温下产品保质期18个月。

---