

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0399 S- 2023 号

# Q/TLK

## 北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司企业标准

Q/TLK 0044S—2023

### 红烧鹿肉

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。



2023-08-02 发布

2023-09-12 实施

北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司  
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。

本标准贯彻执行了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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 预包装食品中致病菌限量》、的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司提出并起草。

本文件起草单位：北京同仁堂（辽宁）科技药业有限公司。

本标准主要起草人：张璐璐、李春艳

本标准属首次发布。

# 红烧鹿肉

## 1 范围

本标准规定了红烧鹿肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以人工养殖梅花鹿（或人工养殖马鹿）肉为主要原料，添加（或不添加）黄酒、酱油、蜂蜜、冰糖、白砂糖、食用盐、味精、香辛料等中的一种或几种为辅料，经红烧工艺加工而成的红烧鹿肉。

## 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 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 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 熟制肉品

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（含第1号修改单）

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 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 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 13662 黄酒

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 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 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
 GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范  
 GB/T 35883 冰糖  
 QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70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 要求

#### 3.1 原辅料

- 3.1.1 鹿肉：应符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品的规定  
 3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 黄酒的规定  
 3.1.3 酱油：应符合 GB 2717 食品安全国家标准 酱油的规定  
 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜的规定  
 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 白砂糖的规定  
 3.1.6 冰糖：应符合 GB/T 35883 冰糖的规定  
 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐的规定  
 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 食品安全国家标准 味精的规定  
 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件的规定  
 3.1.10 水：应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定  
 3.1.11 以上原料还应符合 GB 2762、GB 2763 的相应规定

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	色泽鲜亮，棕红色，无黑斑异色	取一定量混合均匀的样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
组织形态	块形完整，大小比较均匀一致，质地软糯	
滋味及气味	香味浓郁，无异味	
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	试验方法
氯化物(以氯化钠计)/(%)	≤ 2.0	GB 5009.44
固形物含量/(%)	≥ 70.0	QB 1007
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 过氧化值/(%)	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 只限于速冻产品。		

### 3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的规定，致病菌限量应符合表4的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

表4 致病菌限量指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/25g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

### 3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量规格应符合相应标准和/或有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用参照GB 2760中相同或相近食品类别中允许使用的添加剂种类和使用量；

3.5.3 添加的营养素所使用的营养强化剂化合物来源应符合GB14880附录C的要求。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 净含量

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



### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前需经本企业检验部门检验合格或查验产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次的产品为一个批次。从同一组批的合格产品中，随机抽取样品。样品分为2份，1份检验，1份备查。抽检样品应满足检验和留样用。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、氯化物、固形物含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 型式检验为正常生产时每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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。

### 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 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

产品的销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 19295(速冻产品)的规定。并符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

### 5.2 包装

产品包装应符合GB 4806.7、GB 9683、GB/T 28118和国家相关标准及有关规定的要求。包装密封、无渗漏，外包装牢固、平整、并保证箱内产品完好。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，运输时必须遮盖、防日晒雨淋，装卸时小心轻放，严禁磕、碰、摔、撞击、挤压。冻链流通的产品应同时符合GB 31605的规定。

### 5.4 贮存

产品应贮存在室温通风、干燥处，密封保存。库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。产品按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面 20cm。

## 6 保质期

在本标准规定的贮存条件下，未经开封产品，按该产品标签标示的保质期限执行。

---

