

Q/ZYH

河池市宜州区状元红食品有限责任公司企业标准

Q/ZYH 0001S-2024



肉干

食品安全企业标准备案号
450201 S-2024
有效期至 2029 年 02 月 28 日

2024-01-30 发布

2024-02-29 实施

河池市宜州区状元红食品有限责任公司 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。

本文件由河池市宜州区状元红食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：冯霖。

本文件于2024年1月30日发布，2024年2月29日实施。

肉干

1 范围

本文件规定了肉干的术语和定义、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、禽肉中的为主要原料，经解冻（或不解冻）、预处理、修整，添加食用植物油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、辣椒粉、芝麻、白酒、生姜、香叶（月桂叶）、茴香、香辛料，经调味、腌制（或不腌制）、碳烤（或烘烤）、修整、油炸、冷却、包装等工艺加工制成的肉干。

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/T 317 白砂糖
- 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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 大肠菌落测定
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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/T 4789.17 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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 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 5009.11 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 5009.27 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/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 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜(冻)畜、禽肉

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定

4.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.4 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

4.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.6 味精

应符合GB/T 8967的规定。

5.1.7 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.8 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.9 白酒

应符合GB 2757的规定。

5.1.10 香叶(月桂叶)

应符合GB/T 30387的规定。

5.1.11 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.12 茴香

应符合GB/T 15691的规定。

5.1.13 生活饮用水

应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有产品应有的状态，无霉斑
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无哈喇味，无异味，无异嗅
杂质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 28
脂肪/(g/100g)	≤ 20
水分/(g/100g)	≤ 30

续表 2 理化指标

项目	指标
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	8
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
苯并(a)芘/(μg/kg) ≤	5.0
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0
亚硝酸盐残留量(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CPU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	-

注 1: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 为微生物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。

注 2:致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉干的检验。

5 食品添加剂要求

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 19303的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取50g 样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用正常视力观测其外观、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 蛋白质

按GB5009.5 规定的方法测定。

7.2.2 脂肪

按GB5009.6 规定的方法测定。

7.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.4 食盐

按GB5009.44 规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB5009.12规定的方法测定。

7.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.7 总砷

按GB5009.11规定的方法测定。

7.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.9 苯并(a) 芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

7.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

7.2.11 亚硝酸盐残留

按GB5009.33 规定的方法测定。

7.2.12 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB/T 4789.17执行。

7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB4789.1 和GB/T4789.17 执行。

7.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB4789.6规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.17执行。

7.4 食品添加剂

按相应的产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料，同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

8.2 抽样方法及数量

抽样基数不少于20kg, 每批次抽样样品数量为16个独立包装(不少于2kg), 样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

8.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

——产品试制鉴定：

——正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时：

——产品长期停产后，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要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本文件中4.2、4.3、4.4和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.1.2 运输包装的标志应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，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、有污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时不应丢掷、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风处，周围环境中无毒、无害、无异味、无污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。