

# Q/QD

## 贵州省食品安全企业标准

Q/QD 0001S—2021

---

### 红烧羊肉

2021-05-28 发布

2021-06-28 实施

---

习水县黔道食品科技有限公司 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》的规定制定。

本文件参照 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、《肉制品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由习水县黔道食品科技有限公司提出；

本文件由习水县黔道食品科技有限公司起草；

本文件由习水县黔道食品科技有限公司批准；

本文件首次发布于2021年05月28日；

本文件主要起草人：胡小红。

# 红烧羊肉

## 1 范围

本标准规定了红烧羊肉的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于习水县黔道食品科技有限公司生产的以鲜（冻）羊肉为主要原料，经处理、分切、炒制、红烧（调料：桂皮、八角、冰糖、酱油（生抽）、食用盐、白酒、味精、鸡精、植物油等）、装袋、密封、杀菌等传统加工工序制成的，可直接食用或经简单加热即可食用的预包装羊肉制品。

## 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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 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 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 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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
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 5009.33	食品安全国家标准	食品中硝酸盐和亚硝酸盐的测定	
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
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 9683	复合食品包装袋卫生标准		
GB 9688	食品包装袋用聚丙烯成型品卫生标准		
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂	
GB/T 10786	罐头食品的检验方法		
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 25547	食品安全国家标准	食品添加剂 脱氢乙酸钠	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB/T 35883	冰糖		
SB/T 10371	鸡精调味料		
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		

原国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 羊肉：原料应经兽医卫生检验检疫，有合格证明，符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 桂皮、八角：研磨后应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.7 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 其它辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	初验：在自然光线条件下检查包装外观和真空密封情况，将红烧羊肉倒入洁净容器，目测、鼻嗅。 品评：按照食用方法要求将产品进行处理，温水漱口后品尝。
组织形态	具有产品应有的形态，低温下有少量油状析出	
滋味与气味	具有产品应有的香味，无异嗅，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质	

### 3.3 理化指标

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
-----	-----	------

固形物含量 / (%)	$\geq 85$	GB/T 10786
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	$\leq 2.5$	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	$\leq 0.25$	GB 5009.227
总砷 (As) / (mg/kg)	$\leq 0.5$	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	$\leq 0.5$	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg)	$\leq 0.1$	GB 5009.15
铬 (Cr) / (mg/kg)	$\leq 1.0$	GB 5009.123
亚硝酸盐残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	$\leq 20$	GB 5009.33

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目		采样方案及限量				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 平板计数法
致病菌	沙门氏菌 ( /25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
	单核细胞增生李斯特氏菌 ( /25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10 第二法

注：1、样品采样与处理按 GB 4789.1 要求执行。  
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 为致病菌指标最高安全限量值。

#### 3.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

4.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 3.6 净含量及负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量按照 JJF 1070 的规定检测。

#### 3.7 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 组批

以同一原料、同一工艺配方、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组批。

### 4.2 抽样

每批产品按生产批次随机抽取同一品种的16个最小包装，抽样基数不小于200箱，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。出厂检验项目为净含量、感官、菌落总数和大肠菌群。

### 4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中的全部技术标准，正常情况下每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

### 4.5 判定规则

检验指标全部符合标准规定，判该批产品合格。微生物指标不合格则判定为不合格且不得复检。其它指标如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，如复检仍有不合格项，判该批次产品不合格。

## 5 标签、标示、包装、运输和贮存

### 5.1 标签、标示

产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。产品运输包装贮运图示标示应符合 GB/T 191 的规定，应有产品名称、产品规格、数量、生产日期与批号；运输及贮存的注意事项；生产单位、地址及邮政编码、图示标志。

## 5.2 包装

产品内包装材料或容器应符合GB 9683或GB 9688的规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

## 5.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

## 6 保质期

符合本标准规定的贮运条件下，真空包装产品自生产之日起，保质期不超过12个月。

---