

# Q/GHN

## 贵州省食品安全企业标准

Q/GHN 0001S-2021

---

### 风味肉糜制品

2021-05-18 发布

2021-06-18 实施

---

贵州宏牛食品有限公司 发布

## 前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定编写。

本标准代替 Q/QHN 0001S-2018《风味肉糜制品》

本文件由贵州宏牛食品有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州宏牛食品有限公司。

本文件主要起草人：吴相伟、瞿杨霞。

# 风味肉糜制品

## 1 范围

本标准规定了风味肉糜制品的术语定义及分类、要求（含试验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于本公司生产的风味肉糜制品。

## 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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

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 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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 5009.11 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 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定  
 GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定  
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
 GB 5009.277 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定  
 GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
 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 食品企业生产通用卫生规范  
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
 GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)  
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠  
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则(含第1号修改单)  
 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 食品中致病菌限量  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 SB/T 10649 大豆蛋白制品  
 SB/T 10453 膨化豆制品  
 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(2005年)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语定义和分类

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1

##### 风味肉糜制品

以经检验合格的熟肉制品、冷冻肉糜或鲜(冻)畜肉、禽肉为主要原料,添加大豆蛋白制品、膨化豆制品、白砂糖、麦芽糖、食用植物油、淀粉、香辛料、味精等辅料,添加食用香精、复配稳定剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠等)、明胶、乳酸钠、DL-苹果酸、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红等食品添加剂,经滚揉或不滚揉、成型、熟制等特定工艺制成的,在常温条件下贮存、运输、销售的可直接食用的其他熟肉制品。产品包括肉豆腐、肉丸、肉肠类及肉棒、肉粒类等类别。

##### 3.1.1

##### 肉豆腐、肉丸、肉肠类

以冷冻肉糜、鲜、冻畜肉、禽肉为主要原料,添加大豆蛋白制品、淀粉等及食品添加剂为食品辅料,经修割、绞制、配料、灌肠或不灌肠成型、熟制等工艺制成的直接食用的其他熟肉制品。

### 3.1.2

#### 肉棒、肉粒类

以熟肉制品、鲜、冻畜肉、禽肉为主要原料，添加膨化豆制品、白砂糖等及食品添加剂为食品辅料，经修割、切块或绞制、配料、注射或不注射配料、滚揉或不滚揉、炒制或不炒制、成型、熟制、烘烤等工艺制成的直接食用的其他熟肉制品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合GB/T317的规定。
- 4.1.2 熟肉制品应符合GB 2726的规定。
- 4.1.3 原料肉应符合GB 2707的规定。
- 4.1.4 大豆蛋白制品应符合GB 20371和或SB/T 10649的规定。
- 4.1.5 膨化豆制品应符合SB/T 10453的规定。
- 4.1.6 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 4.1.7 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.8 食用盐应符合GB 2721的规定
- 4.1.9 淀粉应符合GB 31637的规定
- 4.1.10 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.11 其他辅料应符合国家相关标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定物质。

### 4.2 食品添加剂

- 4.2.1 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4规定。
- 4.2.2 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 4.2.3 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 4.2.4 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 4.2.5 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335规定。
- 4.2.6 焦磷酸钠应符合GB 1886.339规定。
- 4.2.7 明胶应符合GB 6783的规定。
- 4.2.8 乳酸钠(溶液)应符合GB 25537的规定。
- 4.2.9 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 4.2.10 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 4.2.11 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定
- 4.2.12 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定

### 4.3 感官要求

- 4.3.1 肉豆腐、肉丸、肉肠类感官要求

应符合表1的规定

表1 肉豆腐、肉丸、肉肠类感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观形 态	肉豆腐呈块状、肉丸呈圆状、肉肠呈圆条状。	将适量样品置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察外观、组织状态和杂质，闻其气味，品尝滋味。
色 泽	具有该种产品应有的颜色，有光泽。	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，表面可带有香辛料。	

## 4.3.2 肉棒、肉粒类感官要求

应符合表2的规定

表2 肉棒、肉粒类感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观形 态	呈块状、条状、粒状。	将适量样品置于干净的白瓷盘中，在自然光照下，观察外观、组织状态和杂质，闻其气味，品尝滋味。
色 泽	呈酱色、棕黄色、褐色、黄褐色等色泽，色泽基本一致。	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味及气味，无异味、无焦块及生块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，表面可带有香辛料。	

## 4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	肉豆腐、肉丸、肉肠类	肉棒、肉粒类	
水分/ (g/100g)	≤65.0	≤25.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≤8.0	≤15.0	GB 5009.5
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤7.0		GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.48		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5		GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.1		GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤3.0		GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤0.075		GB 5009.28
双乙酸钠/(g/kg)	≤3.0		GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	≤0.5		GB 5009.121
同一功能的食品添加剂(防腐剂)混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1			

## 4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4787. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789. 3
致病菌 (沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157: H7)	按 GB 29921 规定执行				GB4789. 4 GB4789. 10 GB4789. 30 GB4789. 36
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

## 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4.7 净含量

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 规定的方法测定。

## 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同批次投料、同班次生产包装的同规格产品为同一组批。

## 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取12瓶(袋)样品。将样品分为2份, 其中2/3作检验样品, 1/3作备检样品。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应进行出厂检验, 经检验合格后并附合格标识方能出厂。

a) 预包装风味肉糜制品每批出厂检验项目为感官要求、食盐、净含量、菌落总数、大肠菌群、水分。

b) 散装风味肉糜制品每批出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群等项目检验应不少于每 7 天一次。

## 5.4 型式检验

型式检验的项目为本标准 4.3~4.7 规定的全部项目, 每半年进行一次。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅料来源、生产工艺及主要生产设备发生变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上再次恢复生产时；
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。当出项不合格项时，可从备检样品或加倍抽取同批次产品进行不合格项的复验，结果判定以复验结果为准。微生物指标不合格，不得复验。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

### 6.1 标志、标签

6.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 散装销售产品的标签应符合国家有关规定

### 6.2 包装

产品包装材料应符合相关卫生安全标准及食品安全管理规定。应包装严密、不得泄漏。  
包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无污染，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。产品在运输过程中应避免日晒、雨淋。

### 6.4 贮存

6.4.1 预包装产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

6.4.2 散装销售产品的贮存应符合国家有关规定

### 6.5 保质期

预包装风味肉糜制品在符合本标准规定的运输贮存条件及包装完好的情况下保质期 12 个月，散装风味肉糜制品自生产之日起的保质期为 3 天。