

ICS 67.120.10

X22

备案号：

Q/TY

贵州省食品安全企业标准

Q/TY 0002S—2021

脱水肉制品

2021-03-08 发布

2021-03-08 实施

遵义天阳食品股份有限公司 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 2

 3.1 2

 脱水肉制品..... 2

 3.2 2

 冻干肉制品..... 2

 3.3 2

 热风干肉制品..... 2

4 技术要求..... 2

 4.1 原辅料要求..... 2

 4.2 辅料要求..... 3

 4.3 添加剂要求..... 3

 4.4 感官要求..... 3

 4.5 理化指标..... 3

 4.6 微生物限量..... 4

 4.7 食品添加剂..... 4

 4.8 其他污染物限量..... 4

 4.9 净含量..... 4

 4.10 生产过程卫生要求..... 4

5 检验规则..... 4

 5.1 组批..... 4

 5.2 抽样..... 5

 5.3 检验分类..... 5

 5.3.1 出厂检验..... 5

 5.3.2 型式检验..... 5

 5.4 判定规则..... 5

6 标志、标签、包装、运输、贮存..... 5

 6.1 标志、标签..... 5

 6.2 包装..... 5

 6.3 运输..... 5

 6.4 贮存..... 5

前 言

本文件按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写，本文件使生产工艺得到严格控制，从而保证产品质量，作为组织生产和交货的依据。

本文件由遵义天阳食品股份有限公司提出并归口。

本文件由遵义天阳食品股份有限公司起草。

本文件由遵义天阳食品股份有限公司批准。

本文件主要起草人：曹虎灵 姚金毅 骆递伟

脱水肉制品

1 范围

本文件规定了脱水肉制品的术语和定义、技术要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于本公司按第3.1条的要求生产的脱水肉制品。

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 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂 卡拉胶
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720	食品安全国家标准	味精
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 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 5009.6	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 5009.33	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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 8885	食用玉米淀粉	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB/T 9959.2	分割鲜、冻猪瘦肉	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 17238	鲜（冻）分割牛肉	
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
《定量包装商品计量监督管理办法》（原国家质量检验检疫总局2005年第75号令）		

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脱水肉制品

指冻干肉制品和热风干肉制品。

3.2

冻干肉制品

指以鲜（冻）肉（即牛肉、猪肉、鸡肉）为原料经过解冻、清洗、腌制、滚揉、制模成型、蒸煮、冷却脱模、急冻、切片、冷冻干燥、金属探测、包装等工艺加工而成的冻干肉制品〔（即冻干牛肉（FD牛肉）、冻干猪肉（FD猪肉）、冻干鸡肉（FD鸡肉）〕〕。

3.3

热风干肉制品

指以鲜（冻）肉（即牛肉、猪肉、鸡肉）为原料经过解冻、清洗、腌制、滚揉、制模成型、蒸煮、冷却脱模、急冻、切片、热风干燥、金属探测、包装等加工而成的热风干肉制品〔即热风干燥猪肉（AD猪肉）、热风干燥牛肉（AD牛肉）、热风干燥鸡肉（AD鸡肉）〕〕。

4 原、辅料要求

4.1 原料要求

4.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。

4.1.2 猪肉应符合 GB/T 9959.2 的规定。

4.1.3 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

4.2 辅料要求

- 4.2.1 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.2.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.2.6 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.7 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和法律法规的规定。

4.3 添加剂要求

- 4.3.1 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 4.3.2 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

5 质量安全要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	技术要求		检验方法
	FD 牛肉/FD 猪肉/FD 鸡肉	AD 猪肉/AD 牛肉/AD 鸡肉	
色泽	灰褐色或棕褐色或乳黄色,无焦糊色。		在随机抽取样品中,充分混合后称 50 克置于白糖瓷盘中进行检验,观察色泽,闻气味,并检查外来异物。另称 10 克样品放入烧杯中,加入 92℃ 的热水加盖,180 秒后取出样品,品尝风味和口感。
状态	多孔疏松结构,无正常视力可见无外来异物。		
气味、 滋味	具有牛肉应有的风味,无香辛料以外的异味。 具有猪肉应有的风味,无香辛料以外的异味。 具有鸡肉应有的风味,无香辛料以外的异味。		
复 水 状态	在 92℃ 以上的热水加盖中复水速度小于 180 秒,复水牛肉具有牛肉应有的风味和调味料风味,无异味,具有酱制牛肉的咀嚼口感。复水猪肉片具有猪肉应有的风味和调味料风味,无异味,具有酱制猪肉的咀嚼口感。复水鸡肉粒具有鸡肉应有的风味和调味料风味,无异味,具有鸡肉的咀嚼口感。		

5.2 理化指标

应符合表2的规定

表 2

项目	指标		检验方法
	FD 牛肉/猪肉/鸡肉类	AD 猪肉/牛肉/鸡肉	
水分 ^a / (%)	≤8.0	≤13.0	GB 5009.3
氯化物 ^b (以 NaCl 计) / (%)	≤8.0	≤12.0	GB 5009.44
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤30	≤30	GB 5009.33
脂肪 / (%)	≤25	≤25	GB 5009.6

续表 2

项目	指标		检验方法
	FD 牛肉/猪肉/鸡肉类	AD 猪肉/牛肉/鸡肉	
蛋白质/（%）	≥34	≥28	GB 5009. 5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0. 45		GB 5009. 12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0. 5		GB 5009. 11
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/（μ g/kg）	≤3. 0		GB 5009. 26
注：°若客户对水分有特殊要求，按照客户规格书或质量要求执行			
β与 1.00 mL 硝酸银标准滴定溶液[C(AgNO3)=1.000 mol/L]相当于氯化钠的质量为 0.0585（g）			

5.3 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
细菌总数 (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7 (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	—	GB/T 4789.36

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.4.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（原国家质量检验检疫总局2005年第75号令）的规定。检验按JJF1070的规定的方法进行。

5.7 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同批投料、同一班次生产的且包装好的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于3kg，且不少于8个独立包装或以实际检测用量为准。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂，质检部门应对产品进行检验。出厂检验的项目包括产品净含量、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群。产品检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括本文件第5章的要求。在正常生产时，每半年进行一次型式检验。有以下情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 原料来源、生产设备或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检测项目全部合格，则判定该批产品合格。否则，可对该批次留样产品进行不合格的复检，判定结果以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

内包装材料采用聚乙烯复合膜塑料，应符合GB 9683的要求，真空包装，外包装采用瓦楞纸箱。包装规格为10kg/箱（或按照客户要求）。

7.3 运输

运输途中，不得与有毒，恶臭气味的物品混装，不得与液体类物品混装，不得挤压、雨淋，注意防潮、防热。搬运时应轻搬轻放。

7.4 贮存

应存放在清洁、干燥、卫生的库房内，不得混存有毒、恶劣气味、液体类物品，堆码整齐堆高不超过8层。在通风、阴凉干燥处常温下贮存。
