

Q/ZMMS

漳州市郑妹妹食品有限公司企业标准

Q/ZMMS 0002S—2021

即食肉制品

2021 - 09 - 10 发布

2021 - 10 - 09 实施

漳州市郑妹妹食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 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。

本标准中的感官要求和质量指标（水分、脂肪、蛋白质、氯化物、总糖、淀粉）根据产品特征及配料制定，污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，铅指标严于 GB 2762的规定，微生物指标依据 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准于 2021 年 09 月 10 日发布。

本标准由漳州市郑妹妹食品有限公司提出。

本标准由漳州市郑妹妹食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：叶建财。

即食肉制品

1 范围

本标准规定了即食肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,食用盐为辅料,添加白砂糖、味精、酱油、香辛料、豌豆粉、蔬菜粉、水果粉、虾、海苔(粉)、食用植物油、鱼露、大豆分离蛋白、黑胡椒、辣椒粉、香辣粉、干脆面(油炸面)、芝麻、脱水蔬菜、胶原蛋白肠衣、红曲红、辣椒红、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、木糖醇、双乙酸钠、甘油、食品用香精中的一种或几种,经原料处理、调味、收汤、整形或不整形、炒制或烘干(烘烤)、冷却、包装、杀菌(或不杀菌)工序制成的即食肉制品。

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 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

- 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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（ α ）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 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- 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/T 7901 黑胡椒
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14967 食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- 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
- GB 28310 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素（发酵法）
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
- 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
- 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令 第 75 号[2005] 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 第 123 号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 13104 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 豌豆粉：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.9 蔬菜粉、水果粉：应符合 GB/T 29602 或供货商已备案食品安全企业标准的规定。
- 3.1.10 虾：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.11 海苔（粉）：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.12 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.13 鱼露：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.14 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.15 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.16 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.17 香辣粉：应符合供货商已备案食品安全企业标准的规定。
- 3.1.18 干脆面（油炸面）：应符合 GB 17400 的规定。
- 3.1.19 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.20 脱水蔬菜：应符合 GB 2762、2763 或供货商已备案食品安全企业标准的规定。
- 3.1.21 胶原蛋白肠衣：应符合 GB 14967 或 SB/T 10373 的规定。
- 3.1.22 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.23 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.24 β -胡萝卜素：应符合 GB 8821 或 GB 28310 的规定。
- 3.1.25 双乙酸钠：应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.26 乙基麦芽酚：应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.27 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

3.1.28 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.29 甘油：应符合 GB 29950 的规定。

3.1.30 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.31 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 规定。

3.1.32 亚硝酸钠：应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.33 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。

3.1.34 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

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
色泽	具有该品种产品应有的色泽
滋味、气味	具有该品种产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅
组织形态	具有该品种产品应有的形态，无焦斑和霉斑
杂质	无正常视力可见的外来异物

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
水分, g/100g	≤ 70
脂肪, g/100 g	≤ 30
蛋白质, g/100 g	≥ 10
氯化物(以 Cl ⁻ 计), g/100 g	≤ 8
总糖(以葡萄糖计), g/100 g	≤ 40
淀粉, g/100 g	≤ 38
铅(以 Pb 计), mg/kg	< 0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0
苯并(α)芘 ^a , μg/kg	≤ 5.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤ 0.02
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5
亚硝酸钠残留量 ^d (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30
^a 仅适用于熏、烧、烤肉类。	

- ^b 仅适用于添加β-胡萝卜素的产品。
- ^c 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品。
- ^d 仅适用于添加亚硝酸钠的熏、烧、烤肉类、肉灌肠类和酱卤肉制品类产品。

3.4 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 ^a 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第二法
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注: 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 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于牛肉制品。					

3.5 净含量

应符合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》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.1.1 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.1.2 红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、甘油、食品用香精按生产需要适量添加。

3.6.1.3 三聚磷酸钠使用量(以 P03-4 计) ≤ 5.0g/kg。

3.6.1.4 脱氢乙酸钠使用量 ≤ 0.5g/kg。

3.6.1.5 双乙酸钠使用量 ≤ 3.0g/kg。

3.6.1.6 亚硝酸钠使用量 ≤ 0.15g/kg。

3.6.1.7 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)、亚硝酸钠、双乙酸钠在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 19303 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化检验

- 5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 5.2.2 脂肪：按 GB 5009.6 规定的方法检验。
- 5.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法检验。
- 5.2.4 氯化物：按 GB 5009.44 规定的方法检验。
- 5.2.5 总糖：按 GB/T 9695.31 规定的方法检验。
- 5.2.6 淀粉：按 GB 5009.9 规定的方法检验。
- 5.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 5.2.8 镉：按 GB 5009.15 规定的方法检验。
- 5.2.9 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法检验。
- 5.2.10 铬：按 GB 5009.123 规定的方法检验。
- 5.2.11 苯并（ α ）芘：按 GB 5009.27 规定的方法检验。
- 5.2.12 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 规定的方法检验。
- 5.2.13 β -胡萝卜素：按 GB 5009.83 规定的方法检验。
- 5.2.14 双乙酸钠：按 GB 5009.277 规定的方法检验。
- 5.2.15 脱氢乙酸：按 GB 5009.121 规定的方法检验。
- 5.2.16 亚硝酸钠残留量：按 GB 5009.33 规定的方法检验。

5.3 微生物检验

- 5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法执行。
- 5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。
- 5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。
- 5.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。
- 5.3.6 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 规定的方法检验。
- 5.3.6.1 大肠埃希氏菌 O157:H7：按 GB 4789.36 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法抽样。

6.4 产品检验

6.4.1 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签和标志

产品预包装标签和标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的要求。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191的要求。

7.2 包装

7.2.1 内包装采用塑料袋（罐），应符合 GB 4806.7 的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。