

# Q/LHD

## 辽宁得州厚道食品生产有限公司企业标准

王军

Q/LHD 0001S—2024

### 熏烤肉制品



2024-05-20 发布

2024-06-20 实施

辽宁得州厚道食品生产有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，其中铬指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁得州厚道食品生产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐霁。

本标准属首次发布。



# 熏烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了熏烤肉制品的产品分类，要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于分别以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）牛排骨、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）猪排骨、鲜（冻）火鸡胸肉为原料，以食用盐、绵白糖、赤砂糖、红糖、黑糖、果葡糖浆、蜂蜜、乳粉、稀奶油、奶油、无水奶油、辣椒粉、脱水辣根粉、香辛料粉（大蒜粉、姜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、迷迭香粉）、酱油、芥末酱、蛋黄酱、番茄酱、苹果醋饮料中几种为辅料，经原料低温解冻（或不解冻）、分割修整、表面涂抹干料、低温腌制、熏烤、熏烤过程中涂刷（或不涂刷）酱料、冷却、分切（或不分切）、真空包装、冷冻等工艺制成的熏烤肉制品。

## 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/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 5461 食用盐

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 35884 赤砂糖

GB/T 35885 红糖

QB/T 4567 黑糖

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GH/T 1174 脱水辣根

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

SB/T 10755 芥末酱

SB/T 10754 蛋黄酱

NY/T 956 番茄酱

GB/T 30884 苹果醋饮料

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量





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 5009.26	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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 4789.6	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 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/T 4789.17	食品卫生微生物学检验	肉与肉制品检验
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家市场监督管理总局令(2023)第70号		《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(2009)第123号		《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

根据原料肉不同分为：熏烤牛胸肉、熏烤牛肋排、熏烤猪肉、熏烤猪肋排、熏烤火鸡胸肉

### 4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻)牛肉、鲜(冻)牛排骨：应符合 GB/T 17328、GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.2 鲜(冻)猪肉、鲜(冻)猪排骨：应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2、GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.3 鲜(冻)火鸡胸肉：应符合 GB 16869、GB 2707、GB 31650 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.6 赤砂糖：应符合 GB/T 35884 的规定。
- 4.1.7 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

- 4.1.8 黑糖：应符合 GB/T 4567 的规定。
- 4.1.9 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.11 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.12 稀奶油、奶油、无水奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.13 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 脱水辣根粉：应符合 GH/T 1174 的规定。
- 4.1.15 香辛料粉（大蒜粉、姜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、迷迭香粉）：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.17 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 4.1.18 蛋黄酱：应符合 SB/T 10754 的规定。
- 4.1.19 番茄酱：应符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.20 苹果醋饮料：应符合 GB/T 308840 的规定。
- 4.1.21 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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
外 观	外形良好、无污垢、不破损、无汁液	将被测样品置于一洁净的白瓷盘内，在自然光线下用肉眼观察其外观、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽较均匀	
滋、气味	具有产品应有的熏烤滋味和气味，咸淡适中，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(以Cl计)/(%)	≤ 6	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	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)	≤ 0.9	GB 5009.123
苯并[a]芘(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝酸盐(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33



## 4.4 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（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌*	5	0	0	-	GB 4789.6

注：\*样品的采样及处理按GB 4789.1、GB/T 4789.17执行；\*仅适用于牛肉制品。

## 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

## 4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

## 4.7 生产加工过程

应符合GB 19303和GB 14881的规定。

## 4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

## 5 检验规则

## 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

## 5.2 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

## 5.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。



#### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

#### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。产品密封包装，产品内包装材料符合 GB 4806.7 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料必须符合相应国家标准和有关规定。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输工具应设冷冻设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应在-18℃以下的冷冻库内冷冻贮存，库温波动不超过±2℃。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫不低于10cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为180天。



齐道