

Q/FHF

抚顺洪发肉制品有限公司企业标准

Q/FHF 0004S-2023

熏烤肉制品

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺洪发肉制品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

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

本标准是由抚顺洪发肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲洪发、何艳。

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，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

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，经原料处理、表面涂抹混合干料（香辛料调味品、食用盐、绵白糖）、低温腌制、熏烤、熏烤过程中涂刷（或不涂刷）混合酱料（香辛料调味品、食用盐、番茄酱、苹果醋、绵白糖）、包装等工艺加工而成的熏烤肉类熟肉制品。

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 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 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 4789.6 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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 5009.11 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 5009.27 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

Q/FHF 0004S-2023

GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则

T/QGCML 苹果醋

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

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》

农业部（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》。

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、熏烤火鸡胸肉、熏烤猪肋排

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 17238、GB 2707 及农业部（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》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 及农业部（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

4.1.3 鲜（冻）火鸡胸肉：应符合GB 16869、GB 2762、GB 2763及农业部（2002）第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

4.1.7 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

4.1.8 苹果醋：应符合 T/QGCML 的规定。

4.1.9 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	指 标
外 观	外形良好、无污垢、不破损、无汁液
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽较均匀
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
风 味	咸淡适中、滋味鲜美、无异味

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/（g/100g）	≤75	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/（%）	≤2.4	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤30	GB 5009.33
苯并（α）芘/（ug/kg）	≤5.0	GB 5009.27
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
N-二甲基亚硝胺/（ug/kg）：	≤3.0	GB 5009.26

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	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
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	——	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	——	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.17 执行； b 仅适用于牛肉制品。					

Q/FHF 0004S-2023

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 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 19303、GB 14881的规定。

4.9 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。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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备时；
- d) 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 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、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 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

冷冻产品应冷链运输，箱内温度应保持 -15°C 以下；运输工具应保持清洁、无污染，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

冷冻产品应放在 -18°C 以下冷冻库房内冷冻贮存，库温波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运，堆放高度适宜。

在符合上述规定条件下，且包装完好，自生产之日起，保质期按产品标签标注执行。

抚顺洪发肉制品有限公司
《熏烤肉制品》企业标准编制说明

一、目的

由于《熏烤肉制品》无国家标准或行业标准，因此，抚顺洪发肉制品有限公司根据中国标准化法的规定制定《熏烤肉制品》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

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，经原料处理、表面涂抹混合干料（香辛料调味品、食用盐、绵白糖）、低温腌制、熏烤、熏烤过程中涂刷（或不涂刷）混合酱料（香辛料调味品、食用盐、番茄酱、苹果醋、绵白糖）、包装等工艺加工而成的熏烤肉类熟肉制品。

原料要求：生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

鲜（冻）牛肉、鲜（冻）牛排骨：应符合 GB/T 17238、GB 2707 及农业部（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

鲜（冻）猪肉、鲜（冻）猪排骨：应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2、GB 2707 及农业部（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

鲜（冻）火鸡胸肉：应符合 GB 16869、GB 2762、GB 2763 及农业部（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

苹果醋：应符合 T/QGCML 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

原料→原料处理→表面涂抹混合干料→低温腌制→熏烤→涂刷（或不涂刷）混合酱料→包装→熏烤肉类熟肉制品

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

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的 检测指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 外观： 色泽： 滋味、气味： 风味：	外形良好、无污垢、 不破损、无汁液 具有产品应有的色 泽，色泽较均匀 具有产品应有的滋 味和气味，无异味， 无异嗅 咸淡适中、滋味鲜 美、无异味			
2	理化指标 水分/(g/100g): 氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%): 亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg): 苯并[α]芘/(ug/kg): 铅(以Pb计)/(mg/kg): 总砷(以As计)/(mg/kg): 镉(以Cd计)/(mg/kg): 铬(以Cr计)/(mg/kg): N-二甲基亚硝胺/(ug/kg):	≤75 ≤2.4 ≤30 ≤5.0 ≤0.3 ≤0.5 ≤0.1 ≤0.9 ≤3.0	 ≤5.0 ≤0.3 ≤0.5 ≤0.1 ≤1.0 ≤3.0	 GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762	 符合 符合 符合 符合 严于 符合
3	微生物限量 菌落总数/(CFU/g): 大肠菌群/(CFU/g): 沙门氏菌 金黄色葡萄球菌/(CFU/g): 单核细胞增生李斯特氏菌 致泻大肠埃希氏菌 ^b	n=5,c=2,m=10 ⁴ , M=10 ⁵ n=5,c=2,m=10, M=10 ² n=5,c=0,m=0 n=5,c=1,m=100 M=1000 n=5,c=0,m=0 n=5,c=0,m=0	n=5,c=2,m=10 ⁴ , M=10 ⁵ n=5,c=2,m=10, M=10 ² n=5,c=0,m=0 n=5,c=1,m=100 M=1000 n=5,c=0,m=0 n=5,c=0,m=0	 GB 2726 GB 2726 GB 29921 GB 29921 GB 29921 GB 29921	 符合 符合 符合 符合 符合 符合
b 仅适用于牛肉制品。					

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物限量)