

扫二维码下载电子版



# Q/JLTL

## 吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司企业标准

Q/JLTL0001S-2021

代替Q/JLTL0001S-2015

### 鹿肉风味酱

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTL0001S-2021
备案号	221060S-2021
有效期限	2021年04月08日至2024年04月07日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-03-20 发布

2021-03-30 实施

吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准为吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司负责起草，因该产品类目前尚无国家标准、行业标准，根据《标准化法》的规定制定企业标准作为组织生产、检验、交货验收的依据。同时本标准适用于吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司自行生产使用。

本标准编写的格式、结构和内容均按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》而编辑的。

本标准由吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司。

本标准起草单位：吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司。

本标准主要起草人：关国辉、王嗣伟

本标准代替2015年05月19日备案的Q/JLTL0001S-2018《鹿肉风味酱》。本标准自备案实施之日起，原Q/JLTL0001S-2018《鹿肉风味酱》同时废止。

本标准与2015年05月19日备案的Q/JLTL0001S-2018《鹿肉风味酱》相比，主要变化如下：

——9. 保质期的要求有变化，更改为：自生产之日起，保质期不低于12个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

# 鹿肉风味酱

## 1 范围

本标准适用于以黄豆酱为主要原料,加入或不加入梅花鹿(人工驯养)鹿肉、牛肉、羊肉、猪肉、非转基因玉米油、辣椒、大豆蛋白、花生、白糖、天然香辛料、芝麻、食品添加剂(山梨酸钾)中的一种或几种,经挑选、清洗、搅拌、烘炒、调配、包装制成的鹿肉风味酱。属于半固态复合调味料。

## 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 1445	绵白糖
GB/T 1532	花生
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2707	鲜(冻)畜肉卫生标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检测 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.11	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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品酸价的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761	芝麻
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19111	玉米油
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB 23350	限制商品过度包装要求
GB/T 24399	黄豆酱
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/T 30382	辣椒（整的或粉状）
NY 317	鹿副产品
JJF 1070	食品安全国家标准 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第 75 号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质检总局令第 123 号（2009）	《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 梅花鹿（人工驯养）鹿肉应符合 GB 2707、NY 317 的规定。
- 3.1.2 牛肉、羊肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 非转基因玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 3.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.7 白糖应符合 GB 1445 的规定。
- 3.1.8 天然香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

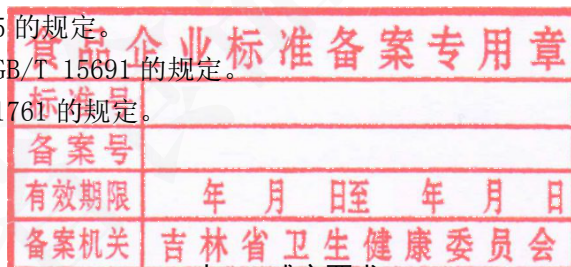


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	深红色	启开样品包装，取样品10ml将其置于洁净的白色磁盘中，在自然光线下观察色泽、形态、杂质，然后品尝滋味和气味。
组织形态	粘稠适度，无杂质量	
滋、气味	具有本品特有的香气，味鲜醇厚，香辣爽口	
杂质	除原料本身外无可见外来杂质	

#### 3.3 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（干燥失重），%	≤ 50	GB 5009.3
氯化钠，%	≤ 25	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 8000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	≤ 100	GB 4789.15

注：\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	限 量			检 验 方 法	
	n	c	m		
致病菌指标			M		
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

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。

### 3.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量（g/kg）	残留量（g/kg）	检 验 方 法
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	≤1.0	-	GB 5009.28

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

## 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。  
出厂检验项目包括感官、水分、氯化钠。

## 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

## 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

## 6.4 抽样方法和抽样数量

批量在 500 箱以下，随机抽取 4 箱，每箱取样一瓶（以 500mL 计），其中两瓶做感官和理化检验用，其余两瓶由供需双方共同封印，作为仲裁样品保存半年。

## 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样：

食品名称：鹿肉风味酱

配料表：水、黄豆酱、梅花鹿（人工驯养）鹿肉、牛肉、羊肉、猪肉、非转基因玉米油、辣椒、大豆蛋白、花生、白糖、天然香辛料、芝麻、食品添加剂（山梨酸钾） 标签依产品实际工艺标注

净含量：100g/袋（瓶）、125g/袋（瓶）、150g/袋（瓶）、200g/袋（瓶）、250g/袋（瓶）、275g/袋（瓶）、375g/袋（瓶）、330g/袋（瓶）、450g/袋（瓶）、500g/袋（瓶）、750g/袋（瓶）、1000g/袋（瓶）（按实际生产标注）

生产企业：吉林天鹿天食鹿肉食品有限公司

地址：吉林省梅河口市新合镇双胜村

产品标准代号：Q/JLTL0001S-2021

食品生产许可证编号：SC11522058104839

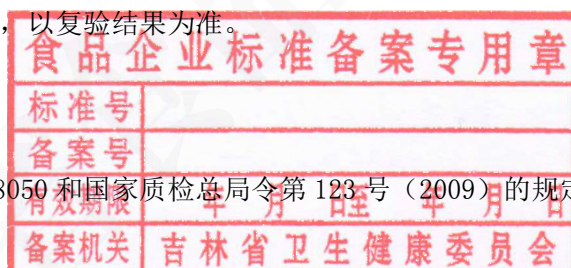
联系方式：0435-8269666

生产日期：见喷码

保质期：12 个月（依实际标注）

贮存条件：避光、阴凉处

其他需要标示的内容：



## 7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。营养成分内项目含量依据实际产品数值标注。

表 7 营养成分表

项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%/NRV %
能量	1307 千焦 (kJ)	16%
蛋白质	12.3 克 (g)	21%
脂肪	26.6 克 (g)	44%
碳水化合物	6.7 克 (g)	2%
钠	1800 毫克 (mg)	90%

## 8 包装

产品内包装应符合产品内包装应符合 GB 4806.7 的要求，销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 运输

运输工具要清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。应避免日晒雨淋。

## 10 贮存

贮存在阴凉干燥处。不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

## 11 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期为不低于 12 个月。

