

备案号：QB64/0087S-2019

# Q/DBGZ

## 盐池县沈大虎定边肝子酿皮店企业标准

Q/DBGZ 0001S—2019

---

### 沈大虎麻辣羊肝酱

2019-04-03 发布

2019-04-03 实施

盐池县沈大虎定边肝子酿皮店

发布

## 前 言

本标准卫生指标是参照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》确定。  
本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写。  
本标准由盐池县沈大虎定边肝子酿皮店提出。  
本标准由盐池县沈大虎定边肝子酿皮店负责起草。  
本标准主要起草人：沈大虎。  
本标准有效期五年。

# 沈大虎麻辣羊肝酱

## 1 范围

本标准规定了沈大虎麻辣羊肝酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以盐池滩羊的肝、心、肺等内脏为主要原料，以香辛调味料、食盐、食用植物油、调味品、芝麻、辣椒、葱、姜等为辅料，经前处理、切碎、炒制、包装等工序加工而成的沈大虎麻辣羊肝酱。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB/15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求。

- 3.1.2 盐池滩羊的肝、心、肺等应符合 GB 2707 要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 3.1.6 调味品、辣椒、葱、姜等其它原辅料应符合相应标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	可见肉丁状原料及辅料，油润光泽，无焦糊，无外来杂质，无霉变
色 泽	具有沈大虎麻辣羊肝酱应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有沈大虎麻辣羊肝酱应有的滋味气味，无异味

### 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
蛋白质/%	≥ 5.0
酸价（以脂肪计）/（KOH）/（mg/kg）	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.9

### 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	指 标
菌落总数 /（CFU/g）	≤ 50000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 90
致病菌	按 GB 29921 规定执行

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标检验

用感官检验。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法。
- 6.2.2 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
- 6.2.3 过氧化值按 GB 5006.227 规定方法检验
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.2.7 汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.2.8 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。

### 6.3 微生物指标检验

- 6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。
- 6.3.3 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样12个最小包装（总量不少于1000ml）进行检验。检样一式两份。供检验和复验用。

### 7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、蛋白质、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目时，可以从该批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复验，若复验结果有项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

### 8.4 贮存

产品应贮存在冷藏或通风、阴凉、干燥库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

产品常温下保质期2个月；冷藏保质期为6个月。

---