

# Q/LHYT

## 龙海市元泰食品有限公司企业标准

Q/LHYT 0006S-2022

### 夹肉（鱼）豆脯

漳州市卫生健康委员会

食品安全企业标准  
备案专用章

备案号: 0596350812S-(2022)

备案日期: 2022年11月25日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2022-08-10 发布

2022-09-10 实施

龙海市元泰食品有限公司发布



## 前 言

本标准根据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》的规定编写。

本标准的感官指标、氯化物含量根据产品的特性制定；污染物限量根据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中铅的限量严于GB 2762的要求；微生物指标按照罐头食品制定商业无菌要求；其他要求按照相关规定制定。

本标准由龙海市元泰食品有限公司提出。

本标准负责起草单位：龙海市元泰食品有限公司。

本标准主要起草人：郭松溪。



# 夹肉（鱼）豆脯

## 1 范围

本标准规定了夹肉（鱼）豆脯的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等要求。

夹肉（鱼）豆脯是以植物蛋白、畜、禽肉或鱼肉为主要原料，以白砂糖、味精、食用盐、食用植物油、香辛料、食用香精、5-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素为辅料，经处理、泡发、烘烤或不烘烤、卤制或不卤制、油炸或不油炸、炒制、拌料、裹夹、包装、杀菌、冷却而制成的夹肉（鱼）豆脯。

## 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 317/T 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

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 2720 食品安全国家标准 味精

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定  
GB 5009.265 食品安全国家标准 食品中多环芳烃的测定  
GB/T 5461 食用盐  
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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 20371 食品安全标准 食品加工用植物蛋白  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
QB/T 1006 罐头食品检验规则  
QB/T 3599 罐头食品的感官检验  
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家质检总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 植物蛋白：应符合 GB 20371 的要求。
- 3.1.2 畜、禽肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.3 鱼肉：应符合 GB 2733 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.1.8 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

3.1.10 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。

3.1.11 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的要求。

3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的正常色泽
滋味及气味	具有该产品应有的气味和滋味，无酸败味，无异味
组织形态	呈方块状，大小基本一致，组织有弹性
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		夹肉豆脯	夹鱼豆脯
氯化物（以NaCl计），%	≤	6.0	
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/kg	≤	250	
铅（以Pb计），mg/kg	<	0.3	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	—
无机砷（以As计），mg/kg	≤	—	0.1
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	—	0.5
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	2.0
苯芘[a]芘 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	5.0	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	4.0
多氯联苯 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	—	20

a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；  
b 仅适用于采用烘烤工艺生产的产品；  
c 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求。

### 3.5 净含量

应符合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》的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相关标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。食品用香精、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠按生产需要适量添加。

### 3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950、GB 14881 规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

按 QB/T 3599 规定的方法检验。

### 4.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

### 4.3 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

### 4.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 4.5 无机砷、总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 4.6 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

### 4.7 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 4.8 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 4.9 苯并[a]芘

按GB 5009.265规定的方法测定

### 4.10 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

### 4.11 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。



#### 4.12 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

#### 4.13 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 5 检验规则

按 QB/T 1006 的规定执行。其中出厂检验项目为感官指标、净含量、氯化物、商业无菌。

#### 6 标志、包装、运输、贮存

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，标志、包装、运输、贮存按 QB/T 4631 的规定执行。

#### 7 保质期

在符合上述运输和贮存条件下，且包装完好，产品保质期以外包装标签标示为准。

---