

ICS

备案号

备案号：44030196S-2021

备案日期：2021年06月04日

备案有效期：伍年

Q/JMSL

广东省食品安全企业标准

Q/JMSL 0001 S-2021

烧卤盐焗肉制品

2021-04-15 发布

2021-04-15 实施

深圳市光明新区公明何济明烧腊餐馆发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准由深圳市光明新区公明何济明烧腊餐馆提出并归口。

本标准由深圳市光明新区公明何济明烧腊餐馆起草

本标准主要起草人：何济明

本标准于2021年4月首次发布。

烧卤盐焗肉制品

1 范围

本标准规定了烧卤盐焗肉制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）禽（鸡、鸭）、畜（猪）肉为原料，经加入食用盐、白砂糖、酱油、醋、白酒、香辛料和（或）鸡精粉辅料腌制后，再经烧烤或熬煮或盐焗工艺而制成的熟肉制品。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB 317	白砂糖
GB/T 1534	花生油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2717	酱油卫生标准
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 菌落总数计数
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌落群计数
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 金黄色葡萄球菌总菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯氏菌检验
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 5009.17	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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5461	食用盐
GB/T 7652	八角

GB/T 8233 芝麻油
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
GB/T 11761 芝麻
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
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
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30383 生姜
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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》
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

3.1 烧鸭制品

以生鲜（冻）鸭为原料，经加入白酒、白砂糖、食用盐、生抽、鸡精粉、小茴香粉、胡椒粉、芝麻油、蚝油腌制后，经烧烤而制成的熟肉制品。

3.2 叉烧肉制品

以生鲜（冻）猪肉为原料，经切条，加入食用盐、生抽、柱候酱、海鲜酱腌制后，经烧烤而制成的熟肉制品。

3.3 卤水肉制品

以生鲜（冻）鸭、猪肉为原料，经加入水、食用盐、鸡精粉、生姜、八角、桂皮、胡椒粉、生抽后，经熬煮而制成的熟肉制品，包括卤水鸭及其各分割部分、卤水猪肉制品。

3.4 盐焗（盐水）鸡制品

以生鲜（冻）鸡为原料，经加入水、食用盐、鸡精粉、沙姜粉、芝麻油腌制后，经浸泡而制成的熟肉制品，包括盐焗鸡及其各分割部分。

3.5 手撕鸡制品

以生鲜（冻）鸡为原料，经加入水、食用盐、花生油浸泡煮熟后，拌以鸡粉、盐、沙姜粉、花生油、芝麻而制成的熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 畜肉、禽肉应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.3 芝麻油应符合 GB 2716、GB/T 8233 的要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 5461 的要求。
- 4.1.5 鸡精粉应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/ 15691 的要求。
- 4.1.7 白酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.8 生抽应符合 GB 2717、GB/T 18186 的要求。
- 4.1.9 柱候酱、海鲜酱应符合 GB 2718 的要求。

- 4.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.1.13 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 4.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。
- 4.1.16 以上所有原辅料应符合国家标准和相关规定，还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品相应的色泽、色泽正常
滋味及气味	具有产品相应的滋味及气味、无异味、无臭味及酸败味，咸淡适中，具有烧卤盐焗肉制品特有的风味
性状	肌肉切面紧密，压之无血水，无霉斑，无异物附着
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 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
水分, g/100%	≤ 75
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.48
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0

注：禽类头颈、尾部分制品，以可食部分计。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3和表4的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案以及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^a , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^a , CFU/g	5	2	10	10 ²

a: 样品的采样和处理按GB 4789.1执行

表 4 致病菌限量

项目	指 标			
	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行；				
注2：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为致病菌的最高安全限量值；				

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的要求。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 取样方法

按GB/T 9695.19 执行。

6.2 感官要求

6.2.1 色泽、性状和杂质

6.2.2 取样品置于洁净白色搪瓷盘内，在自然光下目测色泽，闻样品的气味，然后将样品切开，观察其性状和是否有外来杂质，作出评价。

6.2.3 滋味及气味

称取样品置于洁净白色搪瓷内，用嗅觉检验气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法进行。

6.3.2 苯并（a）芘

按GB 5009.27规定的方法进行。

6.3.3 总汞

按GB 5009.17规定的方法进行。

6.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法进行。

6.3.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行。

6.3.6 镉

按GB 5009.15规定的方法进行。

6.3.7 铬

按GB 5009.123规定的方法进行。

6.3.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法进行。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行。

6.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法进行。

6.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行。

6.4.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法进行。

6.4.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法进行。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督和技术检验部门按原料标准要求检验，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，并出具质量合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准要求全部项目。

7.5 抽样方法及数量

在仓库中从每批产品随机抽取，每批抽样数不少于1 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果符合本标准要求，则判定该次检验合格。

7.6.2 如果检验结果微生物指标项目不符合时，则整批产品不合格，且不得复检。

7.6.3 其余指标不符合本标准要求时，应重新按7.5抽样方案加倍取样复检，复检结果符合本标准要求时，判定为合格。如仍有指标不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号的要求。

8.1.2 包装标签应表明产品名称、产品配料、制造商名称和地址、产品标准号、净含量、生产日期、保质期、贮存条件。

8.2 包装

8.2.1 产品所用的包装材料应符合食品级包材相关国家标准的要求。

8.2.2 塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的要求；复合袋应符合 GB 9683 的要求。使用不锈钢食具容器应符合 GB 9684 的要求和有关标准规定的要求。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

8.3.3 运输时应轻装轻卸，不得与有毒有害物质混运。

8.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

8.4 贮存

产品贮存的仓库应保持清洁、阴凉、干燥、通风、严防受热或阳光暴晒，受潮，不得和有毒有害物品混贮，贮存时货物离地面 ≥ 20 cm, 离墙面 ≥ 50 cm。

符合本标准贮存条件下，常温下保质期为4小时，0℃~5℃冷藏条件下为48小时。
