

备案号：QB64/0083S-2021

Q/GHSP

宁夏广和食品有限公司企业标准

Q/GHSP 0002S—2021

方便酱卤食品

2021-03-11 发布

2021-03-11 实施

宁夏广和食品有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准代替Q/GHSP 0002S-2019《方便酱卤食品》。

本标准与Q/GHSP 0002S-2019比较，主要变化如下：

——在范围中修改了工艺；

——修改了保质期。

本标准由宁夏广和食品有限公司提出。

本标准由宁夏广和食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：庞红道。

本标准有效期五年。

方便酱卤食品

1 范围

本标准规定了方便酱卤食品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以畜禽肉及其副产品、水产品、时令蔬菜、豆制品、淀粉制品等为主要原料，经原料处理、调味，酱卤、杀菌或不杀菌等工序加工制成的不同种类的方便酱卤食品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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 产品分类

根据所用原料不同，产品分为以下几类：

- a) 酱卤畜禽肉类及其副产品；
- b) 酱卤水产品；
- c) 酱卤时令蔬菜；
- d) 酱卤豆制品；
- e) 酱卤淀粉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜、冻畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 标准要求。
- 4.1.2 原料豆制品应符合 GB 2712 标准要求。
- 4.1.3 原料淀粉制品应符合 GB 2713 标准要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 标准要求。
- 4.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 4.1.6 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 4.1.7 时令蔬菜、水产品原料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品种方便酱卤食品应有的色泽，色泽正常
气味与滋味	具有本品种方便酱卤食品应有的气味与滋味，无异味
形 态	具有本品种方便酱卤食品应有的外观形态，无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

理化指标

项 目	指 标
氯化钠（以 NaCl 计）/%	≤10.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9

4.4 微生物指标

- 4.4.1 菌落总数、大肠菌群按 GB 2713 规定执行。
- 4.4.2 致病菌根据产品种类按 GB 29921 规定执行。

5 食品添加剂

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

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用目测、嗅觉、味觉进行检验。
- 7.2 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定进行。
- 7.4 菌落总数、大肠菌群按 GB 2713 规定方法检验。
- 7.5 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同一批配料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg（不少于 6 个最小包装）进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。
- 8.3 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家监管部门提出要求时。
- 8.4 出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在上述条件下，动物类产品保质期为 15 天（冬季 20 天）。植物类的保质期为 7 天（冬季 10 天）。经杀菌产品保质期为 60 天。