# Q/MYSP

名佑（福建）食品有限公司企业标准

Q/MYSP 0003S—2018

# 白煮肉制品

2018－10－22 发布　　2018－11－26 实施

名佑（福建）食品有限公司　发布

# 前　　言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则　第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准理化指标中的水分和氯化钠按产品实际特性制定，其余理化指标参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中污染物限量铅、镉、总砷、铬、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐的指标要求严于国家标准。微生物指标参照GB 2726－2016《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，致病菌限量参照GB 29921－2012《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由名佑（福建）食品有限公司提出并起草。

本标准由名佑（福建）食品有限公司批准发布。

本标准主要起草人：黄辉煌。

# 白煮肉制品

## 1 范围

本标准规定了白煮肉制品的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、标识、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、兔肉、猪肉、牛肉、羊肉或其他肉类（头、脚、内脏等）的一种或两种以上为原料，添加（或不添加）食用盐、酱腌菜、蔬菜、食用菌（金针菇、香菇）,经清洗、选料、修整、煮制、冷却、包装、冷冻等工序而制成的白煮肉制品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/NM检验
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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096　食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9695.19　肉与肉制品　取样方法
GB 9959.1　鲜、冻片猪肉
GB/T 9959.2　分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 9961　鲜、冻胴体羊肉
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB 16869　鲜、冻禽产品
GB/T 17238　鲜、冻分割牛肉
GB/T 17239　鲜、冻兔肉
GB/T 24616　冷藏食品物流包装、标志、运输和贮存
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
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[2005]第75号令　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[2009]第123号令　食品标识管理规定(修订版)
国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令　食品召回管理办法

## 3　产品分类

按原料不同进行分类，如白煮(猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡、鸭肉)、白煮（鸭胫、鸭心）、白煮藕片拌肉、白煮木耳拌肉等。

## 4　技术要求

### 4.1　原辅料要求

4.1.1　产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定，如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的合格产品。
4.1.2　鲜（冻）鸡、鸭肉：应符合 GB 16869 的要求。
4.1.3　鲜（冻）兔肉：应符合 GB/T 17239 的要求。
4.1.4　鲜（冻）猪肉：应符合 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 的要求。
4.1.5　鲜（冻）牛肉：应符合 GB/T 17238 的要求。
4.1.6　鲜（冻）羊肉：应符合 GB/T 9961 的要求。
4.1.7　其他肉类（头、脚、内脏等）：应符合食品安全相关要求及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.8　食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
4.1.9　酱腌菜：应符合 GB 2714 的要求。
4.1.10　食用菌：应符合 GB 7096 的要求。
4.1.11　蔬菜：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.1.12　生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2　感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

**表 1　感官指标**

| 项　　目 | 指　　标） |
|---|---|
| 色泽 | 具该产品应有的色泽，无黏液、无霉点。 |
| 气味 | 具有该产品应有的气味，无异味、无酸败味 |
| 状态 | 具有该产品应有的组织性状，无肉眼可见外来杂质 |

## 4.3　理化指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定，严于国家食品安全标准的指标及其它理化指标应符合表 2 的规定。

**表 2　理化指标**

| 项　　目 | | 指　　标 |
|---|---|---|
| 水分/(%) | ≤ | 75.0 |
| 氯化钠(以 NaCl 计)/(%) | ≤ | 4.0 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | ＜ | 0.5 |
| 镉(Cd)/(mg/kg) | ＜ | 0.1（ 肝、肾类肉制品限量为0.5） |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ＜ | 0.5 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg) | ＜ | 1.0 |
| N－二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ＜ | 3.0 |
| 亚硝酸盐[a](以$NaNO_2$计)/(mg/kg) | ＜ | 20.0 |
| a :仅适用于有添加酱腌菜的白煮肉制品检测。 | | |

## 4.4　微生物指标

微生物指标和致病菌限量应符合表4的规定。

**表 3　微生物指标**

| 项目 | 采样方案及限量[b]（若非指定，均以 CFU/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 大肠埃希氏菌 O157：H7[c] | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.36 |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5 | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB 4789.3 |
| b：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>C：仅限含牛肉的制品检测。 | | | | | |

## 4.5　食品添加剂

4.5.1　食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.5.2　食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 4.6　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4.7　生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的要求。

## 5　试验方法

### 5.1　原辅料

查验质量保证书或合格证明等。

### 5.2　感官指标

将样品开袋后内容物倒入白瓷盘中，在自然光线条件下用眼观、鼻嗅，品尝其滋味，观察其是否符合标准要求。

### 5.3　理化指标

#### 5.3.1　水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 5.3.2　食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 5.3.3　铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.3.4　镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 5.3.5　总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 5.3.6　铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 5.3.7　N—二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

#### 5.3.8　亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

5.3.9 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.10 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

5.3.11 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

5.3.12 大肠埃希氏菌 O157：H7

按GB 4789.36规定的方法测定。

5.3.13 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.14 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天、同一班生产的产品为一批。

### 6.2 抽样

6.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以袋计。
6.2.2 抽样：按 GB/T 9695.19 规定的方法执行。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格。
6.3.2 出厂检验项目为本标准的感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响其质量时；
b) 当出厂检验结果出现异常时；
c) 停产三个月以上恢复生产时；
d) 国家食品安全监督机构提出要求进行时；

e) 正常生产每半年进行一次。

### 6.5 判定规则

检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果若微生物指标不合格，则判该批产品不合格。其它指标有一项不合格时，可从该批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标志、标识、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标识

产品包装标识应符合GB 7718、GB 28050的规定和国家质量监督检验检疫局第123号令的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

产品内包装材料应符GB 4806.7的规定，封口应严密、无破损或泄漏。外包装纸箱材料应符合GB/T 6543要求。

### 7.3 运输、贮存

应符合 GB/T 24616 的要求。

### 7.4 保质期

产品在符合规定的运输和贮存条件下，包装完好无损，贮藏温度≤-18℃时产品保质期为12月，贮藏温度0℃～8℃时保质期为15天。

## 8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。