

备案号：QB64/0378S-2023

Q/HWSP

宁夏回味香食品有限公司企业标准

Q/HWSP 0002S—2023

脆肉粉松

2023-07-28 发布

2023-07-28 实施

宁夏回味香食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由宁夏回味香食品有限公司提出。

本文件由宁夏回味香食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：耿晓彬。

本文件有效期五年。

脆肉粉松

1 范围

本文件规定了脆肉粉松的技术要求、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、贮存。

本文件适用于以畜、禽瘦肉为主要原料，经煮制、切丁、撇油、压松、炒松、加入食用油脂和适量豆粉炒制成絮状或颗粒状后，添加适量海苔或蟹黄酱等辅料，再次炒脆等工序加工制成的不同品种的脆肉粉松。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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 预包装食品中致病菌限量
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70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 畜肉、禽肉应符合 GB 2707 标准要求。

- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 标准要求。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.5 豆粉、海苔、蟹黄酱等辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈疏松絮状或颗粒状，无在炒制过程中由于受热不均匀造成的黄褐色焦糊状的碎块
色 泽	呈金黄色或棕褐色，色泽均匀，稍有光泽
滋味气味	具有肉香味，甜咸适中，油而不腻，无其他不良气味

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
水分, g/100g	≤18.0
蛋白质, g/100g	≥20.0
脂肪, g/100g	≤20.0
铅 (Pb), mg/kg	≤0.5
总砷, mg/kg	≤0.5
镉 (Cd), mg/kg	≤0.1
铬 (以Cr计), mg/kg	≤1.0
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤3.0

3.4 微生物指标

- 3.4.1 菌落总数、大肠菌群按 GB 2726 规定执行。
- 3.4.2 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 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 6.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法测定。
- 6.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法测定。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 6.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。
- 6.7 镉按 GB 5009.15 规定方法测定。
- 6.8 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.9 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。
- 6.10 菌落总数、大肠菌群按 GB 2726 规定方法检验。
- 6.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个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 16 个最小包装（总量不少于 1kg）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 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) 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。
- 7.3 检验项目全部合格判定产品合格，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检，以复检结果为准，但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

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

Q/HWSP 0002S—2023

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为9个月。
