

备案号：QB64/0410S-2023

Q/DYSP

宁夏大一食品有限公司企业标准

Q/DYSP 0003S—2023

肉丝

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

宁夏大一食品有限公司 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。

本文件由宁夏大一食品有限公司提出。

本文件由宁夏大一食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：任松丽。

本文件有效期五年。

肉丝

1 范围

本文件规定了肉丝的产品分类、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、贮存。

本文件适用于以畜、禽瘦肉为主要原料，经煮制、切丝、撇油、压松、配料、收汤、炒松、再加入食用油脂和辅料后制成的不同品种的肉丝。

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 产品分类

根据原料不同产品分为以下两类：

- a) 牛肉丝；
- b) 鸡肉丝。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.5 其他辅料应符合相关标准要求。

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	具有本品种产品应有的色泽
组织状态	具有本品种产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑
滋味、气味	具有本品种产品应有的滋味和气味，无异味

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/100g)	≤20
脂肪/(g/100g)	≤15
蛋白质/(g/100g)	≥20
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.3
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤0.4
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤0.1
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤0.9
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤3.0

4.4 微生物指标

- 4.4.1 菌落总数、大肠菌群按 GB 2726 规定执行。
- 4.4.2 致病菌按 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 感官要求按 GB 2726 规定方法检验。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法测定。
- 7.3 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法测定。
- 7.4 脂肪按 GB 5009.6 规定方法测定。
- 7.5 铅按 GB 5009.12 规定方法测定。
- 7.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法测定。
- 7.7 镉按 GB 5009.15 规定方法测定。
- 7.8 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 7.9 N-二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法检验。
- 7.10 菌落总数、大肠菌群按 GB 2726 规定方法检验。
- 7.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

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 10 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方可出厂。

8.2 检验

- 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
- 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时应随时进行：
 - 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。

8.3 复检

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。

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 内包装材料应符合食品卫生要求。包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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。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6个月。
