

备案号：QB64/0411S-2023

Q/JXHS

银川吉祥红食品有限公司企业标准

Q/JXHS 0002S—2023

风味卤煮食品

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

银川吉祥红食品有限公司

发布

前 言

本文件的卫生指标参考GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件由银川吉祥红食品有限公司提出。

本文件由银川吉祥红食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：鹿春莲。

本文件有效期五年。

风味卤煮食品

1 范围

本文件规定了风味卤煮食品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以毛豆、花生、莲藕、贡菜、腐竹、豆腐皮、豆腐干、鱼豆腐、蟹棒、木耳、海带、海蜇丝等为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料、调味品、辣椒、食用植物油、白砂糖、味精、鸡精等辅料，经预处理、卤煮、真空包装、冷冻贮存制成的不同品种的风味卤煮食品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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

SB/T 10371 鸡精调味料

原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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 标准要求。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 标准要求。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 标准要求。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 3.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 标准要求。
- 3.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 标准要求。
- 3.1.8 毛豆、花生、莲藕、贡菜、腐竹、豆腐皮、豆腐干、鱼豆腐、蟹棒、木耳、海带、海蜇丝、调味品、辣椒、鸡精等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
色 泽	具有各种风味卤煮食品应有的色泽，色泽正常
形 态	具有各种风味卤煮食品应有的形状，形状完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有各种风味卤煮食品应有的滋味与气味，无异味

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)	≤85.0
氯化钠/%	≤15.0
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤5.0
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	<0.5
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762的要求

注 a 只适用于添加食用植物油的风味卤煮食品

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的相应规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤90000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤90
霉菌/ (CFU/g)	≤50
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

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 食品添加剂的品种和使用量应符合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规定方法检验。
6.3 铅按GB 5009.12规定方法检验。
6.4 总砷按GB 5009.11规定方法检验。
6.5 氯化钠按GB 5009.44规定方法检验。
6.6 真菌毒素限量按GB 2761规定方法检验。
6.7 酸价按GB 5009.229规定方法检验。
6.8 过氧化值按GB 5009.227规定方法检验。
6.9 菌落总数按GB 4789.2规定方法检验。
6.10 大肠菌群按GB/T 4789.3规定方法检验。
6.11 霉菌和酵母按GB 4789.15规定方法检验。
6.12 致病菌按GB 29921规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 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。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

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。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。

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

8.3.1 应使用食品专用冷藏运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 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。

8.4 贮存

应在-18℃的条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
