

备案号：QB64/0563S-2023

Q/YMXC

宁夏一面香传食品加工有限公司企业标准

Q/YMXC 0009S—2023

肉臊子

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

宁夏一面香传食品加工有限公司 发布

前 言

本文件卫生指标是参考GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7098-2015《食品安全国家标准罐头食品》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司提出。

本文件由宁夏一面香传食品加工有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沙学仁、张文国。

本文件有效期五年。

肉臊子

1 范围

本文件规定了肉臊子的技术要求、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、运输及贮存。

本文件适用于以鲜（冻）羊肉或鸡肉或牛肉为主要原料，适量添加食用植物油、辣椒、生姜、葱、蒜、食用盐、调味品、香辛料等辅料，经清洗、整理、切成小块状、采用传统工艺炒制、真空包装、高温杀菌等工艺制成的不同品种的肉臊子。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.44 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB/T 5461 食用盐

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/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

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 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

3.1.2 羊肉或鸡肉或牛肉应符合 GB 2707 要求。

3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.5 调味品、辣椒、生姜、葱、蒜等其他原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	密封完好，无泄漏，具有肉臊子应有的组织形态，无正常视力可见外来杂质，无霉变
色 泽	具有肉臊子应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有肉臊子应有的滋味气味，无哈喇味及其他异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐(以氯化物计)/%	≤ 6.0
固形物含量/%	≥ 55.0
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	< 0.3
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.9

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

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 8950规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

用感官检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

- 6.2.2 固形物含量按 GB/T 10786 规定方法检验。
- 6.2.3 过氧化值按 GB 5006.227 规定方法检验
- 6.2.4 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.2.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.2.6 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.2.7 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。

6.3 微生物指标检验

微生物指标按 GB 4789.26 规定方法检验

7 检验规则

7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，从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。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验

- 7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。
- 7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、固形物、氯化物、商业无菌。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。
- 7.4.2 检验如有不合格项目时，可以从该批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复验，若复验结果有项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。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 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。
- 8.2.2 外包装用双瓦楞纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁，不得与其他物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，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，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
