

Q/XZW

铁岭市银州区熏知味食品厂企业标准

Q/XZW 0001S—2024

熏烧烤畜（禽）制品

2024-08-10 发布

2024-09-10 实施

铁岭市银州区熏知味食品厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据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。

本标准食品安全指标依据GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标依据产品实测值制定。

本标准由铁岭市银州区熏知味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王宇喆。

本标准属首次发布。

熏烧烤畜（禽）制品

1 范围

本标准规定了熏烧烤畜（禽）制品的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜（猪、牛、羊）肉或鲜（冻）禽产品（鸡、鸭、鹅及副产品）为主要原料，添加食用盐、料酒、冰糖、绵白糖、老生姜、味精、香辛料（八角、花椒、砂仁、干辣椒、高良姜、桂皮、荜茇、肉蔻、白芷、草果、白蔻、香叶、小茴香、茴香、甘草、陈皮、丁香、草蔻、栀子）等辅料，添加或不添加食品添加剂（乙基麦芽酚、山梨酸钾），经缓化解冻或不解冻、清理内脏表皮、清洗、整型、控水、去腥、配料、卤制、冷却、熏烤或烧烤、包装或散包装、杀菌或不杀菌等工序制成的熏烧烤畜（禽）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。凡是注日期引用文件，仅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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- SB/T 10416 调味料酒
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GH/T 1172 姜
- GB 12729.1 香辛料和调味料 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验
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 5009.11	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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
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 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并(α)芘的测定	
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 19303	食品安全国家标准	熟肉制品生产卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》			
国家市场监督管理总局(原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》			
《中华人民共和国药典》(2020年版)			

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 畜肉系列熏烧烤肉制品

以鲜(冻)畜(猪、牛、羊)肉为主要原料,经缓化解冻或不解冻,分割后配以辅料、香辛料,添加或不添加食品添加剂,经卤制、冷却、熏烤或烧烤、包装或散包装、杀菌或不杀菌等工序制成的畜肉系列熏烧烤肉制品。

3.2 禽产品系列熏烧烤肉制品

以鲜(冻)禽产品(鸡、鸭、鹅及副产品)为主要原料,添加食用盐、料酒、冰糖、绵白糖、老生

姜、味精、香辛料（八角、花椒、砂仁、干辣椒、高良姜、桂皮、荜茇、肉蔻、白芷、草果、白蔻、香叶、小茴香、茴香、甘草、陈皮、丁香、草蔻、栀子）等辅料，添加或不添加食品添加剂（乙基麦芽酚、山梨酸钾），经缓化解冻或不解冻、清理内脏表皮、清洗、整型、控水、去腥、配料、卤制、冷却、熏烤或烧烤、包装或散包装、杀菌或不杀菌等工序制成的禽产品系列熏烧烤肉制品。

4 产品分类

按主原料不同分为：畜肉系列熏烧烤肉制品、禽产品系列熏烧烤肉制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜（冻）畜（禽）产品：应检疫合格并符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

5.1.3 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.1.4 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

5.1.5 老生姜：应符合 GH/T 1172 的规定。

5.1.6 香辛料（八角、花椒、砂仁、干辣椒、高良姜、桂皮、肉蔻、白蔻、香叶、小茴香、茴香、甘草、陈皮、丁香）：应符合 GB 12729.1、GB/T 15691 的规定。

5.1.7 白芷、草果、草蔻、栀子、荜茇：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）或相关食品安全标准的规定。

5.1.8 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

5.1.9 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

5.1.10 乙基麦芽酚：应符合 GB 5009.208 的规定。

5.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 5009.39 的规定。

5.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.13 其他原辅料：应符合相应的产品标准或备案有效的食品安全企业标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本产品固有的颜色，色泽均匀	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织状态、检查有无杂质；闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	咸淡适中，滋味鲜美，具有本产品特有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
组织状态	组织致密，切片性能好，有弹性，无密集气孔，无汁液分离、无异物	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 8.0	GB 5009.5
氯化物 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并 (a) 芘/ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27

5.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。致病菌限量应符合表 4 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/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
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
a样品采样及处理按4789.1执行;b仅适用于牛肉制品。					

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.6 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

5.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

6.2.2 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取不少于 10 个独立包装样品（样品总量不少于 2kg），样品分

成两份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批检验，检验合格后，并附上产品质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存与销售

7.1 标志

单件预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 和其他相关标准的规定。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

7.3 运输

运输工具应清洁干燥，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

7.4 贮存

7.4.1 将降温好的产品贮存在0℃~4℃或常温（阴凉、通风、干燥）的成品库内。

7.4.2 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10 cm。

7.4.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其他杂物一起混贮。

在本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，保质期分别为：散装产品常温 2~7 天；预包装产品冷藏保质期为 15 天；真空包装常温保质期为 30 天。具体产品保质期按标签标示执行。

Q/XZW 0001S—2024

Q/XZW 0001S—2024