

# T/MXRP

## 明溪县肉脯干行业协会团体标准

T/MXRP 001—2024

代替 T/MXRP 001-2019

### 明溪肉脯干

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

明溪县肉脯干行业协会 发布

全国团体标准信息平台

## 前 言

本标准的制定依据《团体标准管理规定(试行)》要求,符合《中华人民共和国标准化法》的规定。  
本标准按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》的要求进行编写。

本标准指标设定主要参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》等国家食品安全标准,其中苯并[a]芘限量指标严于国家标准。

本标准于2018年12月首次发布,2024年5月进行第一次修订。

本次修订主要内容为:

- 修改了适用范围;
- 修改了铅项目的限量;
- 修改了型式检验的周期;
- 修改了保质期。

本标准由明溪县肉脯干行业协会提出。

本标准负责起草单位:明溪县肉脯干行业协会。

本标准主要起草人:罗建荣,赖燕峰,侯秀芹,杨九金,林福江。

全国团体标准信息平台

# 明溪肉脯干

## 1 范围

本标准规定了明溪肉脯干的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、标识、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉为原料,添加食用盐、白砂糖、添加或不添加其他食品辅料(含食品添加剂),经清洗、选料、修整、切片、调味、腌制、摊晾、初烤、复烤、整理、包装、装箱入库等工序而制成的即食肉制品。

## 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/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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 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

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[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法

国家食品药品监督管理总局令第12号[2015] 食品召回管理办法

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的合格产品。

3.1.1 鲜(冻)猪肉：应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

#### 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
组织形态	厚薄均匀，可见肌纹，允许有少量的脂肪析出及微小空洞，无焦片、生片。
色泽	红褐色，色泽均匀，油润有光泽。
滋味和气味	咸甜适中，香味纯正，具有该产品特有的风味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 20
脂肪/(g/100g)	≤ 20
蛋白质/(g/100g)	≥ 35
氯化物(以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 5
总糖(以蔗糖计) / (g/100g)	≤ 40

#### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 的要求，其中苯并[a]芘指标严于 GB2762 的要求，见表 3。

表3 污染物限量

项目	指标
苯并[a]芘/ (μg/kg) ≤	4.8

### 3.5 微生物指标

应符合GB 2726的规定，致病菌应符合GB 29921的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.7 净含量

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。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的要求。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 4.2.2 脂肪

按 GB5009.6 中规定的方法测定。

#### 4.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 4.2.4 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。

#### 4.2.5 氯化物

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 4.3 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

#### 4.4 净含量

按JJF 1070 规定的方法执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同同一天、同一班生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以袋（盒）计。

5.2.2 从每批产品中随机抽取 10 袋（盒），2/3 检验，1/3 留样备检。净含量检验抽样按 JJF 1070 规定执行。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格。

5.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响其质量时；
- b) 当出厂检验结果出现异常时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求进行时；
- e) 正常生产每年进行一次。

#### 5.5 判定规则

检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果若微生物指标不合格，则判该批产品不合格。其它指标有一项不合格时，可从该批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

### 6 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718和GB 28050 的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定,封口应严密、无破损或泄漏。外包装纸箱材料应符合GB/T 6543要求。

## 6.3 运输

运输工具应清洁卫生,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运。

## 6.4 贮存

产品应包装完好地贮存在常温常湿的库房内(或大于0℃的冷库内),不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

## 6.5 保质期

产品在符合规定的条件下运输和贮存,包装完好无损,自生产日期起,产品保质期见包装标识。

## 7 召回

生产销售过程中发现不合格产品,应立即停止生产销售,制定措施预防和控制食品安全风险,消除产生不合格原因后方能继续生产,并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

---