

ICS 67.040

X 10

备案号：

T/GZSX

贵州食品工业协会团体标准

T/GZSX 027—2018

贵州盐菜肉

(Guizhou Pickled Vegetable Meat)

2018-04-10 发布

2018-05-01 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由贵州省食品工业协会标准化技术委员会提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州龙膳香坊食品有限公司、贵州五福坊食品股份有限公司、贵州中意食品有限责任公司、贵州遵义国宇食品有限公司、贵州红赤水集团有限公司、贵阳泉沅成食品有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本标准主要起草人：谢锋、孙棣、李清伟、寻思颖、徐筱箐、王雪莲、李祖辉、易传华、周娟、李启浩、廖国雨、王德斌、谢义良、雷仕海、杨柯、董昶。

贵州盐菜肉

(Guizhou Pickled Vegetable Meat)

1 范围

本标准规定了贵州盐菜肉的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于符合以下3.1术语和定义的预包装贵州盐菜肉的生产、销售、检验。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 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 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群的测定
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
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/T 18186 酿造酱油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局（2005）75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州盐菜肉

以鲜（冻）猪肉（或腊肉）、腌渍菜为主要原料，添加食用植物油或食用动物油脂、食用盐、白砂糖或冰糖、酱油、料酒、香辛料、味精等或其他辅料，经熟制、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的贵州盐菜肉（包括盐菜扣肉、盐菜红烧肉、盐菜蹄膀、盐菜腊肉等）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 腊肉

应符合 GB 2730 的规定。

4.1.3 腌渍菜

应符合 GB 2714 的规定。

4.1.4 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.6 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 白砂糖或冰糖

应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.9 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.10 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.11 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.12 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无外来杂质。按食用方法加热，用温开水漱口后，品其滋味。闻其加热前后之气味
滋味与气味	具有相应产品固有的滋味和气味，无异味，无异味	
状 态	具有相应产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质；无焦斑和霉变等	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	检 验 方 法
腌渍菜占总量百分比 / g/100g	30~60	附录 A
过氧化值（以脂肪计）/ g/100g	≤0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/ mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/ mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/ mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/ mg/kg	≤1.0	GB5009.123
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/ mg/kg	≤10	GB 5009.33
苯甲酸及其钠盐 ^a （以苯甲酸计）/ g/kg	≤0.3	GB 5009.28
山梨酸及其钾盐 ^b （以山梨酸计）/ g/kg	≤0.3	GB 5009.28

注 1: ^a 仅限于当产品的腌渍菜占总量大于等于 30%，且腌渍菜的原始配料标有苯甲酸或苯甲酸钠时，将其样品混匀取样，检测的该产品苯甲酸及其钠盐的限量值；

^b 仅限于当产品的腌渍菜占总量大于等于 30%，且腌渍菜的原始配料标有山梨酸或山梨钾时，将其样品

续表2

混匀取样，检测的该产品山梨酸及其钾盐的限量值；

注2： 罐头产品的苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐均为不得检出。

4.4 微生物限量

4.4.1 普通预包装食品微生物限量

应符合表3的规定。

表3

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	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/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ⁵	GB 4789.10 第二法

注：^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 罐头类软包装制品微生物限量

应符合罐头食品商业无菌的规定；按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.5 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局（2005）75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2kg（不少于8个独立包装）样品。将样品分为2份，其中3/4作为检验样品，1/4作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、亚硝酸盐、大肠菌群或商业无菌。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 项目及标签。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对各检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定，预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

6.1.2 腌渍菜需在配料中标示其原始配料。

6.1.3 罐头类软包装产品标签需注明。

6.1.4 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防爆晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。

附录 A

(资料性附录)

腌渍菜占总量百分比

A.1 取 2 包密封完整的试样, 于热水浴中加热, 使凝冻的汤汁融化, 将试样的包装物开封, 全部试样置于已称重的白色盘内, 称其总质量 (净重) M , 精确至 1g;

A.2 再将白瓷盘内肉眼可见的腌渍菜挑出, 去掉肉块、汤汁等, 称其腌渍菜质量 m , 精确至 1g。

A.3 腌渍菜占总量百分比按式(A)计算:

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(A)$$

式中:

M — 销售包装袋内试样的总质量 (净重), 单位为克 (g);

m — 销售包装袋内试样中腌渍菜的质量, 单位为克 (g)。