

T/LJS

济南市莱芜区节水灌溉行业商会团体标准

T/LJS0007S-2022

酱卤肉制品

2022-05-26 发布

2022-06-25 实施

济南市莱芜区节水灌溉行业商会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由济南市莱芜区节水灌溉行业商会提出。

本文件起草单位：济南市莱芜区节水灌溉行业商会、济南市食品药品检验检测中心、济南市标准经济质量强市服务中心。

本文件主要起草人：秦玉和、杜敦诗、吕倩。

本文件为首次发布。

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的技术要求、生产加工过程、卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜（猪、牛、羊等）肉为主要原料，添加或不添加辅料或添加剂制成的酱卤肉制品。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.66 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄色素

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 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 4789.6 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 4927 啤酒
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 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 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- 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/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 16289 豉香型白酒
 GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 20293 油辣椒
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB/T 23529 海藻糖
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 24399 黄豆酱
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 30893 雨生红球藻粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB/T 35883 冰糖
 NY/T 956 番茄酱
 QB/T 1871 双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
 QB/T 2652 方便米粉（米线）
 SC/T 3202 干海带
 SC/T 3212 盐渍海带
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10324 鱼露
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 国家卫生和计划生育委员会公告 2014年 第5号 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 鲜(冻)畜(猪、牛、羊等)肉

应检疫合格,符合GB 2707的规定。

3.1.2 速冻调制畜(禽)(猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等)肉及

应符合GB 19295的规定。

3.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.4 植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.5 调味料酒

应符合SB/T 10416的规定。

3.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.7 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

3.1.8 番茄酱

应符合NY/T 956的规定。

3.1.9 咖喱粉

应符合GB/T 22266的规定。

3.1.10 郫县豆瓣

应符合GB/T 20560的规定。

3.1.11 食用菌(香菇、木耳等)

应符合GB 7096的规定。

3.1.12 蔬菜

应新鲜,无虫蛀,无腐烂,符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.13 酱油

应符合GB 2717的规定。

3.1.14 牛油(牛脂肪)、猪油(猪脂肪)、鸡油(鸡脂肪)

应符合GB 10146或相关标准的规定。

3.1.15 番茄罐头、竹笋罐头

应符合GB 7098的规定。

3.1.16 干豆角

应干燥、无杂质、无霉变,符合GB2762、GB 2763或相关食品安全标准的规定。

3.1.17 香葱酥

应符合GB 2762或相关标准的规定。

3.1.18 白砂糖、冰糖

应符合GB 13104的规定。

3.1.19 米酒

应符合GB/T 16289或相关标准的规定。

3.1.20 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

3.1.21 复合调味料

应符合GB 31644或相关标准的规定。

3.1.22 白芷、栀子

应符合《中华人民共和国药典》或者相关食品安全标准的规定。

3.1.23 豆瓣酱

应符合GB 2718的规定。

3.1.24 绵白糖

应符合GB/T 1445的规定。

3.1.25 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.26 腐竹

应符合GB 2712的规定。

3.1.27 海带

应符合SC/T 3202、SC/T 3212 的规定。

3.1.28 方便米粉（米线）

应符合QB/T 2652的规定。

3.1.29 甜面酱

应符合SB/T 10296的规定。

3.1.30 泡椒、碎米芽菜、梅菜

应符合GB 2714的规定。

3.1.31 白酒

应符合GB 2757或GB 2758的规定。

3.1.32 啤酒

应符合GB/T 4927的规定。

3.1.33 黄酒

应符合GB/T 13662的规定。

3.1.34 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

3.1.35 芝麻油

应符合GB/T 8233的规定。

3.1.36 海鲜酱

应符合GB 10133的规定。

3.1.37 大豆蛋白粉

应符合GB/T 22493的规定。

3.1.38 海藻糖

应符合GB/T 23529的规定。

3.1.39 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

3.1.40 黄豆酱

应符合GB/T 24399的规定。

3.1.41 雨生红球藻粉

应符合 GB/T 30893 的规定。

3.1.42 腐乳

应符合 SB/T 10170 的规定。

3.1.43 鱼露

应符合 SB/T 10324 的规定。

3.1.44 鸡粉调味料

应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.45 风味豆豉油制辣椒

应符合 GB/T 20293 的规定。

3.1.46 食醋

应符合 GB 2719 的规定。

3.1.47 辣椒

应符合 GB/T 30382 或相关标准的规定。

3.1.48 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

3.1.49 乙酰化双淀粉己二酸酯

应符合 GB 29932 的规定。

3.1.50 乳酸链球菌素

应符合 GB 1886.231 的规定。

3.1.51 双乙酸钠

应符合 GB 25538 的规定。

3.1.52 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.53 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐

应符合国家卫生和计划生育委员会公告 2014 年 第 5 号的规定。

3.1.54 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.55 亚硝酸钠

应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.56 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.57 脱氢乙酸钠

应符合 GB 25547 的规定。

3.1.58 5'-呈味核苷酸二钠

应符合 GB 1886.171 的规定。

3.1.59 红曲红

应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.60 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.61 六偏磷酸钠

应符合 GB 1886.4 的规定。

- 3.1.62 柠檬酸钠
应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.63 蔗糖脂肪酸酯
应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.64 单，双甘油脂肪酸酯
应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.65 红曲黄色素
应符合 GB 1886.66 的规定。
- 3.1.66 栀子黄
应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.67 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.68 柠檬酸
应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.69 三聚磷酸钠
应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.70 焦磷酸钠
应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.71 卡拉胶
应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.72 乙基麦芽酚
应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.73 食品用香精
应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.74 食用香料
应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.75 复配防腐剂、复配保水剂
应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.76 其他食品配料
应符合 GB 2762 或相应的产品标准的规定。
- 3.1.77 生产用水
应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料预处理→配料→注射（或不注射）→滚揉（或不滚揉）→绞制（或不绞制）→腌制（或不腌制）→油炸（或不油炸）→炒制（或煮制或蒸制）→装袋→杀菌→降温（冷冻或不冷冻）→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
-----	-----

色 泽	色泽正常
滋味和气味	具有该产品特有的香味，无异味
组织形态	具有产品特有的形态
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 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NaCl计）/(g/100g)	≤ 4.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.5
肝脏制品	≤ 1.0
肾脏制品	≤ 0.1
肝脏制品、肾脏制品除外	≤ 0.1
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.95
亚硝酸盐/(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0

3.5 微生物指标

3.5.1 一般微生物指标符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²

注：^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌指标符合GB 29921的规定, 详见表4.

表4 致病菌指标

指标	采样方案 ¹ 及限量(若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
致泻大肠埃希氏菌 ²	5	0	0	—

注：1. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。2. 致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303 的规定。

6 检测方法

6.1 感官检验

随机抽取样品适量，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的条件下观察组织形态、色泽、杂质，品尝滋味、闻其气味。

6.2 理化检验

6.2.1 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.6 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 的测定。

6.2.7 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法检验。

6.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 2 个独立包装，其中 8 个用于检验，其余 4 个留样备查。250 箱以上，按规定取样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料采用食品用复合塑料或聚乙烯塑料复合膜、袋，应符合 GB/T 10004、QB/T1871 的规定；产品内包装材料采用铝塑复合包装袋，应符合 GB/T 28118 的规定；产品内包装材料采用塑料一次性餐饮具，应符合 GB 18006.1 的规定。所用包装材料均符合相关食品安全的要求。

8.2.2 产品外包装材料应符合相关标准的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输过程有温度要求的需符合要求。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存和保质期

8.4.1 将降温好的产品转入成品库，分期归位摆放整齐。产品根据配料不同，工艺不同储存 0~4℃、0~10℃、-18℃以下、或常温（阴凉、通风、干燥）的成品库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 常温下保质期为12个月。
