

# 团 体 标 准

T/NHCTA 4—2023

## 南海食品小作坊集中管理 烧腊制品

2023 - 02 - 02 发布

2023 - 02 - 02 实施

佛山市南海区餐饮服务行业协会 发布



# 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分类.....	1
5 原辅料.....	2
6 技术要求.....	2
7 试验方法.....	3
8 检验规则.....	4
9 标签、包装、运输、贮存.....	5

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由佛山市南海区市场监督管理局提出。

本文件由佛山市南海区餐饮服务行业协会归口。

本文件起草单位：佛山市南海区餐饮服务行业协会、广讯检测（广东）有限公司、佛山市南海区西樵食品集中加工中心有限公司、佛山市南海区大沥食品集中加工中心有限公司、佛山市南海区罗村食品集中加工中心物业管理有限公司、佛山市南海区里水仁诚食品加工中心物业管理有限公司、佛山市润阳物业管理有限公司、佛山市南海区九江镇食品集中加工中心有限公司、广东顺德日清食品有限公司。

本文件主要起草人：冯燕芳、李永峰、黄甜、陈燕玲、梁艳芳、钟志伟、何国雄、林炳培、白灿阳、刘领华。

本文件为首次发布。

# 南海食品小作坊集中管理 烧腊制品

## 1 范围

本文件规定了烧腊制品的术语和定义、分类、原辅料、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于食品生产加工小作坊生产的非预包装烧腊制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 烧腊制品

以鲜、冻禽肉或畜肉为主要原料，经清洗、修整等初加工后，添加或不添加食用盐、食糖、香辛料和调味品等，经腌制、风干或不风干后烤制而成的非即食熟肉制品。

## 4 分类

根据原料的不同分为烧鸭（鹅）、烧鸡、烧乳鸽、烧肉、叉烧、烧排骨、烧猪、烧鸡翅（腿）等。

## 5 原辅料

- 5.1 鲜(冻)畜、禽肉或其可食副产品应符合 GB 2707 的要求。  
 5.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。  
 5.3 食糖应符合 GB 13104 的要求。  
 5.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。  
 5.5 其他辅料及食品添加剂质量应符合国家相关标准的要求。

## 6 技术要求

### 6.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求			
	组织形态	色泽	滋味与气味	杂质
烧鸭（鹅）	带头，去爪（或不去爪），去翅根（或不去翅根）；外形饱满	皮层呈油润光亮；肌肉切面呈正常肉色，脂肪呈浅黄色	皮脆酥香，肉质鲜美，肥而不腻，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧鸡	带头，去爪，带翅根；外形饱满	皮层呈油润光亮；肌肉切面呈正常肉色，脂肪呈浅黄色	皮脆酥香，肉质鲜美，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧乳鸽	带头，去爪，带翅根；外形饱满	皮层呈油润光亮；肌肉切面呈正常肉色，脂肪呈浅黄色	皮脆酥香，肉质鲜美，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧猪肉	呈块状猪肉，带皮	猪皮呈均匀金黄色或红棕色；肉切面呈正常肉色	皮质松软，肉质鲜美，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
叉烧	呈条状猪肉，不带皮	肉切面呈正常肉色	肉香浓郁，具有产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧排骨	块状排骨应有的形态	肉切面呈正常肉色	肉质鲜美，具有产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧猪	全猪完整	猪皮呈均匀金黄色或红棕色；肉切面呈正常肉色	皮质松软，肉质鲜美，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质
烧鸡翅（腿）	鸡翅（腿）应有的形态	皮层呈均匀黄褐色，肌肉切面呈正常肉色	皮质松软，肉质鲜美，具有该产品应有的滋味和气味，无异味	无肉眼可见的外来杂质

## 6.2 污染物限量

应符合表2规定。

表2 污染物限量

项目	限量
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.3
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤0.05
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.0
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）/（mg/kg）	≤30
苯并[a]芘/μg/kg	≤5.0
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤3.0

## 6.3 致病菌限量

应符合GB 31607中“热处理散装即食食品”的规定。

## 6.4 食品添加剂

6.4.1 着色剂（胭脂红、苋菜红、诱惑红、日落黄、柠檬黄）不应检出。

6.4.2 其他食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下，观察产品组织形态、色泽、状态、外来杂质状况，闻其气味，按产品说明的烹调加工方法加工产品后，用温开水漱口，品其滋味。

### 7.2 污染物限量检验

#### 7.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 7.2.3 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 7.2.5 铬

## T/NHCTA 4—2023

按GB 5009.123规定的方法测定。

### 7.2.6 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

### 7.2.7 苯并(a)芘

按GB 5009.27规定的方法测定。

### 7.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

### 7.3 致病菌限量

按GB 31607的方法测定。

### 7.4 食品添加剂

按GB 2760的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

### 8.2 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 8.3 出厂检测

#### 8.3.1 检测项目

8.3.1.1 每批产品出厂前应对感官性状进行查验。

8.3.1.2 感官项目检验应不少于每周一次。

8.3.1.3 苯并[a]芘和着色剂（胭脂红、苋菜红、诱惑红、日落黄、柠檬黄）项目检验应不少于每月一次。

#### 8.3.2 抽样

随机抽取足够样品进行检验并留样100g至少保留到3天以备复验。

#### 8.3.3 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时,判定为合格;检验结果不符合本文件要求时,使用备检样品对不合格项目进行复检,如复检结果仍有1项不合格,则判该批产品为不合格品。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时应每年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

a) 新产品试制鉴定时;

- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。

#### 8.4.2 检测项目

按第6章的全部项目。

#### 8.4.3 抽样

型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中抽取，抽样数量应不少于1000g。

#### 8.4.4 判定

检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检(致病菌不合格时不得复检)，复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格。

### 9 标签、包装、运输、贮存

#### 9.1 标签

产品应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

#### 9.2 包装

用于产品盛放或包装用的不锈钢箱、塑料箱应符合GB 4806.9和4806.7。

#### 9.3 运输

##### 9.3.1 产品运输工具应符合下列要求：

- a) 运输车辆应无毒、无害、无异味、无污染，并符合食品安全要求；
- b) 运输车辆不应搭载与配送食品无关的人员和物品；
- c) 运输车辆车厢体内配置的辅助工具应放置牢固，避免污损食品。

9.3.2 使用前后均应及时对容器、车厢体进行清洗、消毒。不应使用未经清洗、消毒的车辆、容器进行产品配送作业。

#### 9.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

---