



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

预包装烧烤肉制品

Pre-packaged barbecue meat products

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

武汉标准化协会 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 技术要求	1
5 检验规则	2
6 标志、包装、贮存、运输、保质期	3
7 保质期	3

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。

本文件由安陆市市场监督管理局提出。

本文件由武汉标准化协会归口。

本文件起草单位：安陆市市场监督管理局、安陆市烧烤协会、安陆市吾翰餐饮服务有限公司、安陆市虎子烧烤店、安陆市万桥餐饮店、安陆市新街烧烤店、湖北标拓信息咨询有限责任公司。

本文件主要起草人：李亚秋、肖加法、刘宗虎、万桥、汪红波、陈芬、陈玮琪。

本文件实施应用中的疑问可咨询武汉标准化协会，联系电话：027-83659531，邮箱：313918569@qq.com。对本文件的有关修改意见或建议，请反馈到安陆市市场监督管理局，联系电话：0712-5256575，邮箱：Alscig5252550@126.com。

预包装烧烤肉制品

1 范围

本文件规定了预包装烧烤肉制品的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于以畜禽肉为主要原料，经腌制、穿串、预加工、冷冻等工艺制成的预包装烧烤肉制品（如烤羊肉串、烤五花肉串等）。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 30646 食品用塑料包装容器及材料通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装烧烤肉制品 Pre-packaged barbecue meat products

以畜禽肉为主要原料，经腌制、穿串、预加工（如烤制、油炸等）、冷冻等工艺制成的，预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的烧烤肉制品。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 产品应符合本标准的要求，并应通过感官、理化、微生物等项目的检验。

4.1.2 生产过程应符合食品安全相关法律法规的要求，防止交叉污染。

4.1.3 产品的净含量应符合 JJF 1070 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

4.2.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.2.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准或相关标准的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	产品色泽均匀、无异色
滋味、气味	具有该产品应有的风味，无异味、无焦糊味
组织形态	具有该产品应有的组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分，%	≤ 77	GB 5009.3
脂肪，%	≤ 30	GB 5009.6
蛋白质，%	≥ 15	GB 5009.5
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5	GB 5009.27

4.5 微生物指标

生制品微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6

*仅适用于牛肉制品，采样方案按照GB 4789.1规定执行

4.6 污染物与残留指标

4.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6.2 兽药残留：应符合 GB 31650 的要求。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 每批产品随机抽取不少于12个最小包装，其中6个用于检验，6个作为留样。

5.2.2 抽样应具有代表性，抽样过程应符合无菌操作要求。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格后方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部技术要求。

5.3.2.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产或产品定型时；
- b) 原料、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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。

5.4.2 感官要求、净含量、微生物指标中有一项不合格时，即判定该批产品不合格。

5.4.3 理化指标、污染物与残留指标、食品添加剂指标中有一项不合格时，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍不合格的，判定该批产品不合格。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718的规定，标明产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、生产者名称、地址、联系方式、产品标准代号、食品生产许可证编号等。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB/T 30646及相关食品安全国家标准的要求，具有良好的密封性和防潮性。

6.2.2 包装应牢固，无破损、泄漏。

6.3 贮存

产品应贮存在-18℃及以下的冷冻库中，库内温度应保持稳定，避免与有异味的物品混存。

6.4 运输

运输过程中应保持-18℃及以下的温度，防止产品解冻、变质。运输工具应清洁、卫生，避免污染。

7 保质期

在本文件规定的贮存和运输条件下，产品的保质期为12个月。