



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

# 现制现售烧烤食品

Freshly prepared and sold on-site barbecue 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

## 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。

# 现制现售烧烤食品

## 1 范围

本文件规定了现制现售烧烤食品术语定义、技术要求、检验规则等技术要求。

本文件适用于烧烤门店现制现售的烧烤食品，包括畜肉类、禽肉类、水产品类、果蔬类等烧烤产品。

## 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/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

**现制现售烧烤食品** Freshly Prepared and Sold On-Site Barbecue 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	产品应熟透，无夹生现象
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
中心温度，℃	≥ 70	采用刺入式热电偶插入产品中心后进行读数
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5	GB 5009.27

#### 4.5 微生物指标

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 企业日常抽检

每批产品应进行随机进行抽检，检验项目包括感官要求、烤制数量、中心温度。检验合格后方可进行售卖。

### 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) 原料更换供应商时；
- b) 设备更换时；
- c) 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。

---