|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png MZSX |

点击此处添加CCS号 |

     团体标准

T/MZSX 0003—2022

盐焗肉制品

点击此处添加标准名称的英文译名

2022 - XX - XX发布

2022 - XX - XX实施

梅州市食品行业协会  发布

盐焗肉制品

* 1. 范围

本标准规定了盐焗肉制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标识、运输和贮存。

本标准适用于盐焗肉制品系列产品。

* 1. 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 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

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 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

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 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物

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 1886.237 食品安全国家标准 食品添加剂 植酸（又名肌醇六磷酸）

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 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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准分析方法

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.276 食品安全国家标准 食品中葡萄糖酸-δ-内酯的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 10781.3 米香型白酒

GB/T 11761 芝麻

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)

GB14880 食品安全国家标准《食品营养强化剂使用标准》

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分: 酵母加工制品

GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂

GB 28050 食品安全国家标准《预包装食品营养标签通则》

GB 29223 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸

GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 35883 冰糖

NY/T 455 胡椒

QB/T 4093 液体糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局（2009）第123号令 《食品标识管理规定》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

**3.1 古法盐焗禽肉制品（古法客家盐焗禽肉制品）**

以非疫区鲜（冻）禽肉及可食用部位为主要原料，以食用盐等为辅料，添加或不添加盐焗鸡调味粉（固态调味料）、复合调味料，经焗制等工艺加工而成的具有客家风味的古法盐焗禽肉制品。

**3.2 古法盐焗畜肉制品（古法客家盐焗畜肉制品）**

以非疫区鲜（冻）畜肉及可食用部位为主要原料，以食用盐等为辅料，添加或不添加调味粉（固态调味料）、复合调味料，经焗制等工艺加工而成的具有客家风味的古法盐焗畜肉制品。

**3.3 盐焗禽肉制品（客家盐焗禽肉制品）**

以非疫区鲜（冻）禽肉及可食用部位为主要原料，选择性添加食盐、味精、酱油、盐焗鸡调味粉（固态调味料）、复合调味料、辣椒、花椒、胡椒、芝麻、鸡蛋、白砂糖、冰糖、白酒、液体糖、食用植物油、食品用油脂制品、冰乙酸、酵母抽提物、氧化羟丙基淀粉、葡萄糖酸-δ-内酯、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、辣椒红、D－异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、 六偏磷酸钠、迷迭香提取物、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、呈味核苷酸二钠、植酸、碳酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、甘油、磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、香辛料、食品用香精香料中的一种或多种，经盐渍、调制、焗制或卤制、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的具有客家风味的盐焗禽肉制品。

**3.4 盐焗畜肉制品（客家盐焗畜肉制品）**

以非疫区鲜（冻）畜肉及可食用部位为主要原料，选择性添加食盐、味精、酱油、调味粉（固态调味料）、复合调味料、辣椒、花椒、胡椒、芝麻、鸡蛋、白砂糖、冰糖、白酒、液体糖、食用植物油、食品用油脂制品、冰乙酸、酵母抽提物、氧化羟丙基淀粉、葡萄糖酸-δ-内酯、 红曲红、红曲黄色素、栀子黄、辣椒红、D－异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、 六偏磷酸钠、迷迭香提取物、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、呈味核苷酸二钠、植酸、碳酸钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、甘油、磷脂、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、香辛料、食品用香精香料中的一种或多种，经盐渍、调制、焗制或卤制、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的具有客家风味的盐焗肉制品。

**4 技术要求**

**4.1 原辅料要求**

1. 禽、畜类原料：应来自非疫区，符合GB2707的规定并经卫生检验检疫部门检验合格附有检验检疫合格证明。
2. 食用盐应符合GB 2721的规定。
3. 盐焗鸡调味粉(固态调味料)、调味粉(固态调味料)应符合附录A或GB 31644的规定。
4. 复合调味料应符合GB 31644的规定。
5. 味精应符合GB 2720的规定。
6. 酱油应符合GB 2717的规定。
7. 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
8. 花椒应符合GB/T 3039的规定。
9. 胡椒应符合NY/T 455的规定。
10. 芝麻应符合GB/T 1176的规定。
11. 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
12. 白砂糖应符合 GB/T 317的规定。
13. 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
14. 白酒应符合GB/T 10781.3的规定。
15. 液体糖应符合 QB/T 4093的规定。
16. 食用植物油应符合GB 2716的规定。
17. 食用油脂制品应符合 GB 15196的规定。
18. 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2的规定。
19. 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
20. 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
21. 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 5009.276的规定。
22. 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
23. 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
24. 栀子黄应符合GB 7912的规定。
25. 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
26. D－异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
27. 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
28. 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
29. 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
30. 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
31. 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
32. 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
33. 迷迭香提取物应符合GB 1886.172的规定。
34. 脱氢乙酸应符合 GB 29223的规定。
35. 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547的规定。
36. 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
37. 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
38. 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
39. 植酸应符合GB 1886.237的规定。
40. 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
41. 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
42. DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
43. 甘油应符合GB 29950的规定。
44. 磷脂应符合GB 28401的规定。
45. 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
46. 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65的规定。
47. 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
48. 食品用香精应符合GB 30616的规定。
49. 食品用香料应符合GB 29938的规定。

**4.2 感官指标**

古法盐焗禽肉制品（古法客家盐焗禽肉制品）、古法盐焗畜肉制品（古法客家盐焗畜肉制品）、盐焗禽肉制品（客家盐焗禽肉制品）、盐焗畜肉制品（客家盐焗畜肉制品）应符合表1的规定。

表 1感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 色泽 | 具有该品种应有色泽 |
| 组织形态 | 具有产品应有的状态，无焦斑和霉斑 |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的的滋味及气味，无异味、无异嗅 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 |

4.3 理化指标和卫生指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标和卫生指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分/（%） ≤ | 70.0 |
| 氯化物（以Cl-）/（g/100g） ≤ | 7.0 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 总砷(以As计)/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 |
| 铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤ | 1.0 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 |
| N-二甲基亚硝胺/（mg/kg） ≤ | 3.0 |
| 亚硝酸盐 | 按GB 2760规定执行 |

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 |  采样方案a及限量（若非指定，均以/25g表示） |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 注1：a样品采样和处理，按GB4789.1和GB/T 4789.22执行。 |

表4 食品中致病菌限量

|  |  |
| --- | --- |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 致泻大肠埃希氏菌b | 5 | 0 | 0 | — |
| 注：b仅适用于牛肉制品。样品采样和处理，按GB4789.1执行。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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 |

4.5 净含量及允许负偏差要求

预包装产品净含量偏差应符合国家质量监督检验总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定.

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

在正常光线下，目测、鼻嗅、品尝。

6.2 理化指标和卫生要求

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定执行。

6.2.3 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.2.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.2.5 铬

 按GB 5009.123 规定执行。

6.2.6 镉

 按GB 5009.15规定执行。

6.2.7 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行

6.2.8 总汞

按GB 5009.17规定执行。

6.2.9 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定执行。

6.2.10 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

6.2.11 大肠菌群

按GB 4789.3 规定执行。

6.2.11 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.2.12 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法规定执行。

6.2.13 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

6.2.14 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

7.2.1 组批和抽样

同一批原料、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。每批抽样数独立包装应不少于5个（不含净含量抽样），样品量总数不少于500g，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.2.2检验项目

检验项目为感官品质、净含量、菌落总数和大肠菌群。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品并不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

1. 新产品投产前；
2. 原辅材料产地或供应商发生改变时；
3. 停产三个月以上，恢复生产时；
4. 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
5. 更换主要生产设备时；
6. 食品安全监督部门提出要求时。

7.4 组批和抽样

同一批原料、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。每批抽样数独立包装应不少于5个（不含净含量抽样），样品量总数不少于500g，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.5 检验项目

本标准第4章的全部项目和标签。

7.6 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品并不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签及标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》规定执行。

8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

销售包装材料应清洁、无毒、无异味，产品包装应符合GB 4806.4和 GB 4806.7的规定，外包装应符合GB/T 6543规定。包装应封口严密，食用方便。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙10cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

8.5 保质期

在符合8.4的贮存条件下，产品保质期按产品标签所示，在0℃～5℃保存不超过6个月，在常温下保存不超过12个月。

1.
2. （规范性）
原料盐焗鸡调味粉（固态调味料）质量标准

A.1 原料

定义：以本标准适用于以食用盐、鸡粉、味精、香辛料（沙姜粉）、食品用香精为原料经粉碎、调配、包装等工艺制成的非即食固态调味料,食用时将适量固态调味料与新鲜肉类混匀，经烹饪熟透即可食用。

A.2产品分类

按照配方中食用盐含量的不同分为固态调味料I和固态调味料II。

固态调味料I ：食盐含量2-10(g/100g)

固态调味料II： 食盐含量40-60(g/100g)

A.3 质量要求应符合附表A的规定

附表A 原料盐焗鸡调味粉（固态调味料）质量要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 固态调味料I | 固态调味料II |
| 性 状 | 粉状，无结块 |
| 色 泽 | 具有该产品应有之颜色，无霉点或其他异常颜色 |
| 气味和滋味 | 具有该产品应有气味，口感咸、香、无异嗅和异味 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 |
| 干燥失重/(g/100g) ≤ | 14 |
| 食盐/(g/100g)  | 2-10 | 40-60 |
| 总砷/(以As计)/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| 铅/(以Pb计)/(mg/kg) ≤ | 0.95 |
| 氨基酸态氮/(g/100g) ≥ | 0.08 |
| 总氮/(g/100g) ≥ | 0.25 |

本标准出自于Q/HXGT 0001S 《固态调味料》

