

团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2022

粒状猪肉干

Pork granules

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 2

4 原辅料要求 2

5 技术要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 6

9 召回 7

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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江佳时食品有限公司。

本文件参与起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本文件为首次发布。

粒状猪肉干

1 范围

本文件规定了粒状猪肉干的术语和定义、原辅料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和召回的要求。

本文件适用于粒状猪肉干（以下简称猪肉干）。

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 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 23969—2009 肉干
《定量包装产品计量监督检验办法》
《散装食品卫生管理规范》
《食品标示管理规定》
《食品召回管理规定》

3 术语和定义

GB/T 23969—2009界定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

粒状猪肉干原辅料应符合 GB/T 23969—2009 中 5.1、5.2 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求

猪肉干感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	呈粒状,同一品种大小基本均匀,表面可带有细小纤维或香辛料
色泽	具有产品应有的色泽,呈棕黄色、褐色或黄褐色,色泽基本均匀
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅
杂质	具有产品应有的装填,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑,无肉眼可见杂质

5.2 理化指标

猪肉干理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分/(g/100g)	≤20
脂肪/(g/100g)	≤12
蛋白质/(g/100g)	≥28
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤5
总糖(以蔗糖计)/(g/100g)	≤35
铅(Pb)/(mg/kg)	不得检出
总砷/(mg/kg)	不得检出
镉(Cd)/(mg/kg)	≤0.01
铬/(mg/kg)	≤0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤0.05
N-二甲基亚硝胺	不得检出

5.3 污染物限量

猪肉干污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

指标	要求
铅/(mg/kg)	<0.1
总砷/(mg/kg)	<0.1
镉/(mg/kg)	<0.1
铬/(mg/kg)	≤0.5
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	<1

5.4 微生物指标

5.4.1 微生物限量

猪肉干微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10	10 ²
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10 ²

5.4.2 致病菌限量

猪肉干致病菌限量应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增长李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	10	10 ²
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—

5.5 食品添加剂

猪肉干食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5.6 食品营养强化剂

猪肉干食品营养强化剂应符合GB 14880的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装产品计量监督检验办法》。

6 试验方法

6.1 感官要求

按感官指标进行目测、味觉、嗅觉、品尝检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.2 脂肪

按GB 5009.6的规定进行。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5的规定进行。

6.2.4 氯化物

按GB 5009.44的规定进行。

6.2.5 总糖

按GB 5009.8的规定进行。

6.3 污染物限量

6.3.1 铅

按GB 5009.12的规定进行。

6.3.2 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

6.3.3 镉

按GB 5009.15的规定进行。

6.3.4 铬

按GB 5009.123的规定进行。

6.3.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26中第一法的规定进行。

6.4 微生物指标

6.4.1 微生物限量

6.4.1.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

6.4.1.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

6.4.2 致病菌限量

6.4.2.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

6.4.2.2 单核细胞增长李斯特氏菌

按GB 4789.30的规定进行。

6.4.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定进行。

6.4.2.4 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6的规定进行。

6.5 食品添加剂

按GB 2760的规定进行。

6.6 食品营养强化剂

按GB 14880的规定进行。

6.7 净含量

按GB/T 23969—2009中6.4的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料，同一班次，统一规格为一批。

7.2 抽样

随机均匀抽取，每次抽样数量不少于2kg。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格方能出厂。

7.3.2 猪肉干制品出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时应每6个月进行一次型式检验。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;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为第5章的全部项目。

7.5 判定

7.5.1 出厂检验的判定和复验

7.5.1.1 出厂检验项目符合本标准规定,判为合格品。

7.5.1.2 出厂检验项目中有1项(微生物指标中的菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍有1项或1项以上不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。

7.5.1.3 规定的微生物指标中有1项不符合本标准的规定,则判为不合格品,不应复验。

7.5.2 型式检验的判定和复验

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目中不超过3项(含3项,微生物指标除外)不符合本标准规定,可以加倍抽样复验,复验后仍有1项或1项以上不符合本标准规定,判该批产品为不合格品。型式检验项目超过3项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

7.5.2.3 微生物项目中有1项不符合本标准规定,判该批产品为不合格品,不应复验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 猪肉干标签应符合GB 7718和《食品标示管理规定》的规定。

8.1.2 包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 外包装应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 内包装应符合GB 4806.7的规定。

8.2.3 使用复合包装材料应符合GB 9683的规定。

8.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥,无污染。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。

8.4 贮存

8.4.1 成品库应清洁、卫生、通风、干燥,应有防尘、防蝇、防鼠等措施,不应兼存有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品,并防止阳光直接照射。

8.4.2 产品应离地离墙大于10cm,分类堆放。

8.4.3 猪肉干应使用垫垫堆码。

8.4.4 猪肉干应在不超过-18℃的冷藏库内贮存,应在不超过-15℃的低温陈列柜内带预包装销售。

8.4.5 猪肉干制品应在常温常湿的库内贮存。

9 召回

应符合《食品召回管理规定》。
