

ICS 67.040

CCS X 22

# T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 014—2023

## 预制食品 红闷羊肉

2023 - 12 - 22 发布

2023 - 12 - 29 实施

河南省食品工业协会 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 原辅料 .....	2
5 技术要求 .....	2
6 加工过程卫生管理 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标签和标识 .....	3
9 包装 .....	4
10 贮存和运输 .....	4

## 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这些专利的责任。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：新乡市雨轩清真食品股份有限公司、河南牧业经济学院、新乡市常来顺饭店、新乡市老城红焖羊肉馆、新乡市2058香辣虾羊蝎子火锅店、河南雨轩农业科技发展有限公司、河南三味真厨实业发展有限公司、河南懂菜央厨食品有限公司、河南美味多食品有限公司、郑州雨轩斋清真食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南豫禾嘉兴食品有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南大迈六宝冷链物流仓储有限公司、河南亲热供应链管理有限公司、新乡禾悦食品产业有限公司、河南省预制食品技术创新研究院等。

本标准主要起草人：王峰、张泉、梁小会、邹建、胡宗安、贾东良、赵得阳、吴巧亚、许美娟、乔昂、范璐璐、琚绍兴、房向南、俞建华、李二树、王明红、李晨洋、王新民、毕勇、李霞、郭明阳、邱贵斌、张二鹏、彭梓原、高雪琴、侯银臣。

# 预制食品 红闷羊肉

## 1 范围

本文件规定了预制食品红闷羊肉的原辅料、技术要求、加工过程卫生管理、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于以羊肉为主要原料，配以饮用水、豆瓣酱、香辛料、调味料等，添加或不添加食品添加剂，经炒、炖、煮、焖、蒸、杀菌、速冻等加工工艺中的一种或几种制成的菜肴产品。包装后在常温、冷藏或冷冻的条件下贮藏、运输和销售，可直接食用或经简单烹饪后食用。

## 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 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用材料及制品
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 5009.26	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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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/T 9695.19	肉与肉制品	取样方法
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB/T 10786	罐头食品的检验方法	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
QB 1007	罐头食品净重和固形物含量的测定	
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

#### 即食

成品已加工至全熟，在常温或冷藏条件下贮存，打开包装后即可食用，或经过简单复热即可食用。

### 3.2

#### 非即食

成品在冷冻或冷藏条件下贮存，需经彻底加热处理（中心温度至少达到70℃，持续时间至少1min）或烹饪至全熟后方可食用。

## 4 原辅料

4.1 肉应经检验，确保符合 GB 2707 的要求。

4.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

4.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.6 其它香辛料、调味料、食品添加剂等应符合相关国家标准或行业标准的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 感官

感官应符合表1的规定

表 1 感官

项目	要求	检验方法
形态	自然块形，无异物	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
色泽	酱色或褐色	
组织结构	液固混合	
滋气味	咸淡适中，具有该产品特有的滋气味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 5.2 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	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
固形物含量，%	≥ 40	QB 1007或GB/T 10786
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计算），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

### 5.3 微生物限量

5.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中肉制品的规定。

5.3.2 即食制品微生物限量还应该符合表 3 的规定。样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

表 3 微生物限量

项目	限量值				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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

5.3.3 罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求。

#### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法的规定》。净含量负偏差应执行JJF 1070的规定。

#### 5.5 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB2760的规定。

#### 5.6 兽药残留

兽药残留应符合GB 31650的要求。

### 6 加工过程卫生管理

应符合GB 14881的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一批投料，同一班次，同一规格为一批。

#### 7.2 抽样方法和数量

按照 GB/T 9695.19 中规定的方法取样，从同一批次产品中随机抽取，抽取数量应满足检验项目的需要。检样一式两份，一份备检，一份保存供复检。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂，应经检验部门检验，检验合格方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求，净含量，过氧化值，即食产品还应检验微生物项目中的菌落总数和大肠菌群；罐头工艺生产的产品出厂检验项目为感官要求，净含量，过氧化值，商业无菌。

#### 7.4 出厂检验项目判定规则

7.4.1 出厂检验项目符合本文件的规定，判为合格产品。

7.4.2 出厂检验项目中有 1 项（微生物项目除外）不符合本文件要求时，可以双倍抽样复验，复验后仍有不合格项时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 微生物项目中有 1 项不符合本标准的规定时，则判定为不合格品，不得复检。

#### 7.5 型式检验

型式检验应符合国家相关规定的要求。

### 8 标签和标识

8.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 产品标识应注明即食或非即食，以及烹调加工方式。

## 9 包装

9.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 和 GB/T 10004 等标准的规定。

9.2 产品外包装应符合 GB/T 6543 等标准的规定。

## 10 贮存和运输

10.1 需常温贮藏的产品，在室温 25℃及以下避光贮藏、运输和销售。

10.2 需冷藏贮藏的产品，在 0℃~4℃条件下贮存，在 0℃~7℃条件下运输和销售。

10.3 需冷冻贮藏的产品，在-18℃及以下条件下贮存，在-15℃及以下条件下运输和销售。

---