

团 体 标 准

T/CEAC XXXX—XXXX

卤味零食

Pot-stewed snacks

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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 产品分类 1

5 技术要求 2

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 5

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。

本文件由劲仔食品集团股份有限公司提出。

本文件由中国商业经济学会归口。

本文件起草单位：劲仔食品集团股份有限公司、XXX。

本文件主要起草人：XXX。

卤味零食

1 范围

本文件规定了卤味零食的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于卤味零食的生产、检验和销售。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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 4789.19 食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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

卤味零食 pot-stewed snacks

以畜禽肉类、蛋类、豆类、蔬菜等食材为原料，经过卤制加工制成的休闲食品。

4 产品分类

按食品类别不同分为卤制肉制品、卤制蛋制品、卤制豆腐干、卤制蔬菜制品。

卤制肉制品按原料不同分为：

- 卤制畜肉类：以畜肉为主要原料加工而成的卤制肉制品；
- 卤制禽肉类：以禽肉为主要原料加工而成的卤制肉制品；
- 卤制其他类：以畜禽动物的可食副产品（包括畜禽的头、颈、翅、爪、蹄、尾、皮、骨、内脏等部位）为主要原料加工而成的卤制肉制品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

5.2 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	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

5.3 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
	肉制品			蛋制品	豆腐干	蔬菜制品	
	畜肉类	禽肉类	其他类				
蛋白质，g/100g ≥	20.0	15.0	8.0	—	15.0	—	GB 5009.5
水分，g/100g ≤	70.0		80.0	—	65.0	—	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），g/100g ≤	4.0			3.5	—	4.0	GB 5009.44
过氧化值，g/100g ≤	—				0.25	—	GB 5009.227
注1：蛋白质、水分指可食部分。							
注2：用肥瘦相间的自然畜禽肉为原料的卤制肉制品的蛋白质含量参照其他类产品执行。							
注3：过氧化值仅适用于生产过程中过油拌料的豆腐干产品。							

5.4 污染物限量和真菌毒素限量

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定

5.5 农药残留限量和兽药残留限量

5.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。散装即食类产品应符合 GB 31607 的规定。

5.6.2 符合罐头食品加工工艺的产品，应符合商业无菌的要求。

5.6.3 肉制品、蛋制品、豆腐干、蔬菜制品微生物限量还应分别符合表 3、表 4、表 5 和表 6 的规定。

表3 肉制品微生物限量

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

表4 蛋制品微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的采样和处理按GB 4789.19执行。					

表5 豆腐干微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

表6 蔬菜制品微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

- 5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检测。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

- 6.1.1 同一生产日期、同一品种的产品为一批。
- 6.1.2 从同一批次产品中随机抽取，抽样数量满足检验项目的需求。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品经生产企业质量检验部门按本文件规定检验合格后方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验每半年进行一次，若发生下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 新产品试制鉴定时；
 - b) 原料、设备或工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
 - c) 产品停产 6 个月及以上后恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - e) 国家行政主管部门提出型式检验要求时。
- 6.3.2 型式检验项目包括本文件 5.2~5.8 规定的全部项目。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品。
- 6.4.2 微生物指标中任一项不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品，并不应复检。
- 6.4.3 除微生物指标外的其他项目，若不符合本文件要求，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判

定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格品；若仍有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装材料应清洁、卫生、无毒、无害、无异味，符合国家食品安全标准和相关规定的要求；内、外包装均应紧密、完整、清洁、牢固、不破裂、不变形。

7.3 运输和贮存

应符合GB 31621及其它相关规定的要求。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
-