T/HNSPGYSH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 021-2024

预制猪排

Prepared Pork Chops

2024 - 04 - 29 发布

2024 - 05 - 05 实施

目 次

前	:音:	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	. 2
5	技术要求	. 2
6	生产加工过程的卫生要求	. 3
7	检验方法	. 3
8	检验规则	. 3
9	标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	. 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。

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:河南众品食品产业发展有限公司、河南东方伊厨食品有限公司、河南牧业经济学院、正大食品企业(洛阳)有限公司、河南省预制菜技术创新研究院、河南名宇食品有限公司。

本文件主要起草人:王锐、李斐斐、王娟、高雪琴、邹建、董智雷、刘夏峰、马玉洁、刘慧勤、张 勇涛、郝洪涛、韩现伟,宋建军。

预制猪排

1 范围

本文件规定了预制猪排的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于猪排。

本文件不适用于肉糜类猪排产品。

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 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材质及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱/质谱法与高效液相色谱法
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经验卫生规范
 - GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

农业部1025号公告-200-2008 动物性食品中四环素类药物残留检测酶联免疫吸附法

《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)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

原切猪排

以鲜、冻分割猪排(带骨或不带骨)为原料,经修整、冷冻(或不冷冻)、切片(或不切片)、搭配(或不搭配)调料、包装、金属检测、入库,食用前需熟制的猪排。

3. 2

调理猪排

以鲜、冻分割猪排(带骨或不带骨)为原料,配以辅料调理加工,经修整、腌制、成型、冷冻(或不冷冻)、切片(或不切片)、搭配(或不搭配)调料、包装、金属检测、入库,食用前需熟制的猪排。

4 产品分类

按加工工艺分为原切猪排和调理猪排。

5 技术要求

5.1 原辅料

- 5.1.1 猪肉应符合 GB 2707 及相关标准的规定。
- 5.1.2 食用盐应符合 GB 2721 及相关标准的规定。
- 5.1.3 食用菌及其制品应符合 GB 7096 及相关标准的规定。
- 5.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 及相关标准的规定。
- 5.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 及相关标准的规定。
- 5.1.6 其他原辅料应符合相关标准的规定。

5.2 感官

感官应符合表1的规定。

表1 感官

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器中),在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,熟制后尝其滋味
色泽	1. 县有厂前必有的巴律	
气味、滋味	1.县有产品必有的气味、滋味,尤异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	
	原切猪排	调理猪排
水分/ (g/100g)	€77	€82
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤15	≤15

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 兽药最大残留限量

多西环素应符合GB 31650的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关通知公告的规定。

5.7 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881及相关标准的规定。

7 检验方法

7.1 感官

按表1规定的方法进行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

7.2.2 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法检验。

7.3 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行。

7.4 多西环素

按农业部1025号公告-20-2008规定的方法检验或按GB/T 21317规定的方法检验。

7.5 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种产品为一批。

8.2 抽样

抽样时,从同一批次产品中抽取相应数量的产品,抽取样品数量不少于2 kg,或不少于6个独立包装;抽取大包装产品(净含量≥10 kg)时可进行分装取样,抽取样品量不少于2 kg,分装的样品盛装于用于销售的包装或清洁卫生的容器中,样品数量不少于6个包装,且每个包装不少于500 g。

8.3 出厂检验

- 8.3.1 每批产品出厂,应经检验部门检验,检验合格后出厂。
- 8.3.2 出厂检验项目包括:感官、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 检验时机

正常生产时每6个月进行1次型式检验,有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要原辅材料或更改关键工艺;
- c) 产品停产半年以上恢复生产时;
- d) 国家食品监督部门提出要求时。

8.4.2 检验项目

型式检验项目为5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7。

8.4.3 判定

- 8.4.3.1 当检验项目全部符合本文件时,则判为合格产品。
- 8.4.3.2 检验项目有一项或一项以上不符合要求时,使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均符合本文件要求时,则判定该批次产品为合格产品,如复检项目仍有一项不合格,则判定为不合格。
- 9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

9.2 包装

包装容器与材料应符合GB 4806.7、GB/T 6543等相关国家标准或行业标准的规定。 包装应完整, 无损坏,无污染。

9.3 运输、贮存

运输和装卸产品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低产品污染的风险。运输过程中避免阳光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈碰撞等,防止产品受到不良影响。产品的运输需在 $0~\mathbb{C}\sim4~\mathbb{C}$ 或 $\leq-12~\mathbb{C}$ 冷链条件下运输。

9.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。