

团 体 标 准

T/FSZSCQ 17—2025

均安烧猪

Junan roasted pig

(征求意见稿)

(完成时间：2025年1月28日)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

佛山市知识产权保护促进会 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 生产流程	2
5 卫生要求	2
6 要求	2
7 试验方法	3
8 检验规则	4
9 标签	4
10 包装、运输和贮存	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。

本文件由佛山市顺德区均安餐饮协会提出并归口管理。

本文件主要起草单位：XXX。

本文件主要起草人：XXX。

本文件为首次发布。

均安烧猪

1 范围

本文件规定了均安烧猪的术语和定义、生产流程、卫生要求、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于均安烧猪的加工、生产、制作。

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 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 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《食品标识管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009年版）
- 《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局公告2021年第49号）
- 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

GB/Z 21922界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

均安烧猪 Junan roasted pig

以全猪为主要原料，保留头、椎骨、尾巴、四肢，添加一定量的食用盐、白砂糖、鸡精、鸡粉等调料，将腌制入味的猪经烘烤、风干等工艺，制成均安地域特有的熟肉制品。

4 生产流程

毛猪选取 → 宰杀、处理 → 清水清洗 → 添加调味料 → 腌制 → 装架 → 清洗猪皮 → 第一次烘烤 → 猪皮扎孔 → 第二次烘烤 → 洗皮、风干 → 第三次烘烤 → 出炉 → 成品。

5 卫生要求

- 5.1 生猪屠宰加工过程应符合 GB 12694 的规定。
- 5.2 均安烧猪生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 5.3 餐厅和厨房应符合 GB 31654 的规定。
- 5.4 烘烤出炉的成品应符合《食品生产经营监督检查管理办法》的规定。
- 5.5 餐饮服务应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

6 要求

6.1 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要求
滋味、气味	具有产品特有的滋味和气味，无异味、无异嗅。
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 ¹ ，无焦斑、霉斑。
口感	猪皮酥脆，猪肉嫩滑而不腻。
注1：均安烧猪的支撑件除外。	

6.2 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	单位	理化指标要求
脂肪	g/100 g	≤40.0
碳水化合物	g/100 g	0.4~2.0
钠	mg/100 g	600~1200

6.3 微生物指标

对于预包装产品，应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项目	微生物指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—

6.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.5 食品添加剂

6.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB 2726规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.2 碳水化合物

按GB/Z 21922规定的方法测定。

7.2.3 钠

按GB 5009.91规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.4 污染物限量

表3 微生物指标

项目	微生物指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁷
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—

6.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.5 食品添加剂

6.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB 2726规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.2.2 碳水化合物

按GB/Z 21922规定的方法测定。

7.2.3 钠

按GB 5009.91规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.4 污染物限量

按GB 2762的规定的的方法测定。

7.5 食品添加剂

按GB 2760规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验

8.2 组批与抽样方法

8.2.1 组批

同一批原料、同一班次生产的同一规格产品为一组批。

8.2.2 抽样方法

项目抽样应随机从每批产品中抽取。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括：净含量、标签、感官要求、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 判定规则

检验结果中如有1项不合格时，则判定该批产品为不合格产品。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目

本文件第8章规定的全部项目和标签。

8.4.2 有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 原料产地、生产工艺及设备有较大改变，有可能影响产品质量时；
- b) 正常生产时每年至少进行1次型式检验；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.4.3 判定规则

检验结果中如有1项不合格，则判定该批产品为不合格产品。

9 标签

9.1 产品应标注“均安烧猪”。

9.2 应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

注：11.2条仅适用于预包装食品。

10 包装、运输和贮存

10.1 包装

包装材料应符合GB 4806.1或相应标准和有关规定。

10.2 运输

产品运输过程中应防止日晒、雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，不能与有毒、有害物质混载，不能与易污染或对产品串味的物品混装运送。

10.3 贮存

对于预包装食品，应存放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有底托板，堆垛应离墙 20 cm。
