

T/JMBX

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 猪脚姜

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江门市标准化协会 发布

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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、广东省江门市质量技术监督标准与编码所、广东益膳食品有限公司

本文件主要起草人：

江门优品 猪脚姜

1 范围

本文件规定了江门优品猪脚姜的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于在江门市行政区域内加工生产的猪脚姜产品。

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 食品中最大农药残留限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 23586 酱卤肉制品质量通则
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
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

猪脚姜

以鲜冻猪蹄、酿造食醋、姜、禽蛋为原料，添加食盐、食糖、香辛料为辅料制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜冻猪蹄

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 酿造食醋

应符合GB/T 18187的规定。

4.1.3 姜

应无发霉、腐烂、变味和病虫害，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.4 禽蛋

应符合GB 2749规定。

4.1.5 食盐

应符合GB 2721规定。

4.1.6 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.7 其他辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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
色泽	猪蹄红棕色，鲜亮有光泽；汤汁呈深棕色
气味	具有特有的酸甜气味
滋味	味鲜美，酸甜适宜，无异味
状态	汤汁粘稠适中，均匀，不分层，无可见外来杂质

4.3 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
蛋白质/(g/100 g)	≥8.0
水分/(g/100 g)	≤60
固形物含量/%	≥60
注：蛋白质、水分以可食部分计。	

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 微生物限量

应符合GB 29921和表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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	100
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量

净含量相关规定见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB/T 23586规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.3 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

5.3 安全要求

5.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定，

5.3.2 微生物限量

致病菌按GB 29921规定的方法测定。

菌落总数按GB 4789.2规定的方法测定。

大肠菌群按GB 4789.3规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应进行出厂检验。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

a) 停产超过6个月，恢复生产时；

- b) 正式生产后,原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时判为合格品。
- 6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目(微生物限量除外)如有一项不符合本文件,可以加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准,判为不合格品。
- 6.5.3 微生物限量有一项检验结果不合格,则判该批产品为不合格,不应复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 预包装产品的标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并应标示“江门优品”的专属标识。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。产品的包装应清洁、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒、雨淋,运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库。产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

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第70号（2023）
-