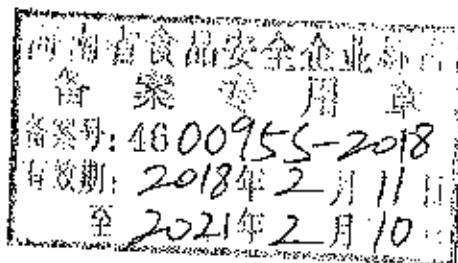


# Q/JMY

## 海南省食品安全企业标准

Q/JMY 0003S—2018

### 猪肉酸（茶）风味食品



2018-01-10 发布

2018-02-10 实施

白沙金明燕农产品加工专业合作社 发布

## 前 言

本标准由白沙金明燕农产品加工专业合作社提出。  
本标准由白沙金明燕农产品加工专业合作社起草。  
本标准主要起草人：金明燕、符莹莹。  
本标准为首次发布。

## 猪肉酸（茶）风味食品

### 1 范围

本标准规定了猪肉酸（茶）风味食品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大米、猪肉为主要原料，添加或不添加大蒜、生姜等辅料，经猪肉腌制、大米蒸熟、大米冷却、装填、封口、陈储、分检、包装等工序加工制成的猪肉酸（茶）风味食品的生产、检验、贮存等环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1354 大米
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.208 食品安全国家标准 食品中生物胺的测定
- 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 12456 食品中总酸的测定
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30383 生姜

GH/T 1194 大蒜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 猪肉：应符合 GB 2707 的要求。  
 3.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的要求。  
 3.1.3 姜：应符合 GB/T 30383 的要求。  
 3.1.4 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。  
 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。

#### 3.2 感官要求

符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	大米颜色具有其煮熟后所具有的白色或灰白色，鱼基本保持其原有色泽或稍有微红色	取适量试样置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	半固态状，大米与猪肉成不规则交叉分布	
气味与滋味	具有该品种陈储后特有的气味与滋味，酸味柔和，回味绵长，无异味	
杂 质	无正常视力的可见杂质	

#### 3.3 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	
蛋白质, g/100g	≥	4.0	GB 5009.5
总酸(以乙酸计), g/100g	≥	2.0	GB/T 12456
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	14.0	GB 5009.44
组胺, mg/kg	≤	100	GB 5009.208
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐, mg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

### 3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 并按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 19303的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 批次

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、净含量、大肠菌群等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 主要原料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

#### 6.4.1 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求,产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

#### 7.2 包装

内包装材料用玻璃瓶或塑料瓶包装,包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.5或GB 4806.7的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁,符合卫生要求,无破损。

#### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

#### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内或冷藏贮存,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期:常温下保质期为3个月,冷藏保质期为9个月。