

ICS 67.120.01
X 22

Q/CJ

海南省食品安全企业标准

Q/CJ 0001S—2018

肉包子馅

标准号: Q/CJ 0001S-2018
发布日期: 2018年3月20日
实施日期: 2018年3月19日

2018-03-01 发布

2018-03-20 实施

海南曹记许鲜餐饮管理有限公司

发布

前 言

本标准由海南曹记许鲜餐饮管理有限公司提出。
本标准由海南曹记许鲜餐饮管理有限公司起草。
本标准主要起草人：曹小红、贺强。
本标准为首次发布。

肉包子馅

1 范围

本标准规定了肉包子馅的技术要求、生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存、销售的要求。

本标准适用于以猪肉、鸡肉为主要原料，经分割、修整、绞碎等初加工后，添加食用油、酱油、味精、鸡精、食用盐、白砂糖、料酒、食用淀粉等经调制制成的未经熟制的非即食肉包子馅的生产、检验、贮运等环节。

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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 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 4789.4 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8967 谷氨酸钠(味精)

- GB/T 18186 酿造酱油（内含第1号和第2号修改单）
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 9683 复合食品包装卫生标准
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理方法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
 3.1.2 食用油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.3 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
 3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
 3.1.5 鸡精：应符合 SB/T 10371 的要求。
 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
 3.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 的要求。
 3.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品添加的原辅料应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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	组织细腻，油润	
滋味与气味	具有该产品添加的原辅料应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检 验 方 法
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 20.0	GB/T 5009.44
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基硝铵, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

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'	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为指标可接受水平的限值; M 为指标的最低安全限值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 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。
- 4.3 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

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品种、同一规格产品为一组批。

5.2 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。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。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) 主要原辅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。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、销售

6.1 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〉的规定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装应符合GB 4806.1及GB 4806.7或GB 9683的要求,运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输过程温度应控制在0℃~10℃之间,运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输装卸时轻放轻卸,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。

6.4 贮存

产品应贮存在0℃~7℃的冷藏库内,冷库温度昼夜波动要求控制在1℃以内。冷藏库周围应无异气污染,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。

6.5 销售

产品应在网柜中销售，冷藏柜温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 之间，柜内应配有温度显示仪。要做好冷藏柜的温度控制，并做好温度记录和除霜工作。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为7天。
