

ICS 67.120.10
X22

Q/FM

海南省食品安全企业标准

Q/FM 0001S—2020

代替 Q/FM 0001S—2017

鹿肉干

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4603495-2020
有效期: 2020年11月27日
至 2023年11月26日

2020-10-10 发布

2020-11-10 实施

国营海南省枫木鹿场 发布

前 言

本标准代替 Q/FM 0001S—2017 《鹿肉干》。

本标准与 Q/KL 0001S—2017 相比，主要变化如下：

——规范性引用文件引用了最新版本的相关标准。

本标准由国营海南省枫木鹿场提出。

本标准由国营海南省枫木鹿场起草。

本标准起草人：王文毅、韩雄。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FM 0001S—2014，Q/FM 0001S—2017。

鹿肉干

1 范围

本标准规定了鹿肉干的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以新鲜或冷冻的人工养殖梅花鹿或马鹿肉为主要原料，添加或不添加食盐、味精、咖喱粉、胡椒、桂皮、陈皮、生姜等辅料，经修割、切丁（片或条）、调味、熟制、收汤、干燥、包装、辐照或不辐照等生产工艺制成的可直接食用的鹿肉干的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 单核细胞李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 19303 熟肉制品生产企业生产卫生规范
- GB/T 22266 咖喱粉

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

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令第75号《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令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2020版 一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鹿肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 3.1.2 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的要求。
- 3.1.3 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的要求。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.6 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 3.1.7 陈皮、桂皮：应符合《中华人民共和国药典》（2015版 一部）的要求。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 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 |
|-------|---------------------------------------|--|
| 性 状 | 呈块状（片、条、粒状），厚薄、长短、大小基本均匀，表面可带细微绒毛或香辛料 | 取适量试样置于50ml烧杯中，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 |
| 色 泽 | 棕褐色至褐色 | |
| 滋味与气味 | 具有鹿肉干的滋味和香味 | |
| 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 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 30.0 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 15.0 | GB 5009.5 |
| 铅（以Pb计）, mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）, mg/kg | ≤ 0.4 | 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, ug/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表2 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 | |
| 菌落总数, CFU/g ≤ | 5 | 2 | 10000 | 100000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g ≤ | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 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 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法 |
| 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

3.5 辐照剂量与技术要求

3.5.1 辐照剂量

为用Co⁶⁰ 辐照灭菌，剂量为4KGy。

3.5.2 辐照要求

剂量准确，辐照均匀。

3.6 净含量

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

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 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10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、标签、水分，菌落总数、大肠菌群。

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

6.1 标签、标志

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

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合食品包装袋应符合GB 9683的要求。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 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，严禁与有毒、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

产品应储存于干燥、通风的仓库内，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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，复合食品包装袋包装产品保质期为12个月，塑料袋包装产品保质期为8个月。