

# Q/WZQQJ

## 乌拉特中旗全匠食品有限公司企业标准

Q/WZQQJ 0001S—2022

---

### 肉酱

2022 - 03 - 21 发布

2022 - 04 - 11 实施

乌拉特中旗全匠食品有限公司

发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。  
本标准由乌拉特中旗全匠食品有限公司提出。  
本标准由乌拉特中旗全匠食品有限公司起草。  
本标准由乌拉特中旗全匠食品有限公司批准。  
本标准主要起草人:邬俊霞 刘福才。



# 肉酱

## 1 范围

本标准规定了肉酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法。

本标准适用于以鲜(冻)畜肉、禽肉为主要原料,配以植物油、食用盐、复合调味酱、添加或不添加食品添加剂山梨酸钾,经选料、绞制、配料、搅拌混合、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的肉酱制品。

## 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。

GB1886.39 食品安全国家标准食品添加剂山梨酸钾

GB2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品

GB2716 食品安全国家标准植物油

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

GB4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

GB5009.12 食品安全国家标准食中铅的测定

GB/T5461 食用盐

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB29291 食品安全国家标准食品中致病菌限量

JJF1070 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(2005)(定量包装商品计量监督管理办法(网址<http://www.aqsig.gov.cn>))

## 3 技术要求

### 3.1 要求

3.1.1 原料要求:应符合 GB2707 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品的规定。

3.1.2 植物油:应符合 GB2716 食品安全国家标准植物油的规定。

3.1.3 食用盐:应符合 GB/T5461 食品安全国家标准食用盐的规定。

3.1.4 水：应符合 GB5749 生活饮用水卫生标准的规定。

3.1.5 复合调味酱：应符合相应食品安全标准的规定。

### 3.2 感观要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感观要求

项目	要求	检验方法
外观	包装完好、无泄漏、胀袋现象。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	呈红褐色或棕褐色，有光泽。	
滋味和气味	咸辣适口，酱香浓郁，具有肉及配料特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	浓稠装固液混合体，允许有片状原料及配料粒存在，允许固液分层。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

### 3.3 污染物限量

污染物限量中“铅(以 Pb 计)<0.8mg/kg”，按 5009.12 规定的方法测定，其他污染物限量应符合 GB2762 的规定。

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群 CFU/g	5	2	100	100	GB 4789.3
致病菌	应符合 GB29921 中即调味品的规定				GB 29921

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB4789.1 和 GB4789.22 执行。

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JF1070 中规定的方法检验。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾应符合 GB188.39 的规定，其使用限量应符合 GB2760 的规定。

## 4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 GB 14881 的规定。

---