

备案号:

Q/NLSY

内蒙古塞上绿生园食品有限公司企业标准

Q/NLSY 0001S—2023

风味肉酱

2023-01-30 发布

2023-01-30 实施

内蒙古塞上绿生园食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化的结构和起草规则》的规定起草。

本标准的部分指标参考 GB2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》编写

本标准由内蒙古塞上绿生园食品有限公司提出

本标准由内蒙古塞上绿生园食品有限公司起草

本标准由内蒙古塞上绿生园食品有限公司批准

本标准主要起草人：杨开旺、张红

风味肉酱

1 范围

本标准规定了风味肉酱的技术要求、食品添加剂、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、食用菌中的一种或多种为主要原料，辅以水、酿造酱油、植物油、葱、生姜、大蒜、豆瓣酱、味精、食用盐、香辛料（八角、花椒、香叶、小茴香等）、辣椒、经预处理、炒制、包装等工艺加工而成的不同品种风味肉酱。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

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 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 7652 八角

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

NY/T 1791 大蒜等级规格

NY/T 1835 大葱等级规格

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

3.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.7 其它香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

3.1.9 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.12 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

3.1.13 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

3.1.14 其它原辅料应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘中（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
状态	具有本品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

3.3 卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB5009.12
菌落总数/（cfu/g） ≤	10000	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/100g） ≤	10	GB4789.3
致病菌	按 GB 29921 规定执行	按 GB 29921 规定执行

3.4 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中规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料，同一工艺，同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中，随机抽取样品 500g~1000g，均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

6.3 出厂检验

出厂检验项目：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

每批产品应由公司质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂

6.4 型式检验

型式检验每 6 个月进行 1 次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 结果判定

出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

7.1.1 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

7.2.2 包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

7.3 运输

7.3.1 应保持运输工具清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

7.4.1 应在 2-8℃ 条件下贮存。不得与有毒、有害、有污染物品共同存放。

7.5 保质期

7.5.1 符合本标准规定条件及包装完整的条件下，自生产日期起，常温下保质期不低于 3 个月。
