



412938S-2017



济源益农养殖有限责任公司企业标准

Q/JYN 0004S-2017

袋装熟猪肉

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

济源益农养殖有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源益农养殖有限责任公司提出。

本标准由济源益农养殖有限责任公司起草。

本标准主要起草人：孔红旗。

H N

Q B

袋装熟猪肉

1 范围

本标准规定了袋装熟猪肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）的猪肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、切块，加入食用盐、白砂糖、八角、山奈，经腌制、蒸煮熟化，大豆油油炸，加入辣椒粉、花椒进行拌料、调香，再经真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的袋装熟猪肉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.8 山奈、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	半固态	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	红褐色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 《食品安全国家标准 罐头的生成卫生规范》的有关规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）的猪肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、切块，加入食用盐、白砂糖、八角、山奈，经腌制、蒸煮熟化，大豆油油炸，加入辣椒粉、花椒进行拌料、调香，再经真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的袋装熟猪肉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》和GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

济源益农养殖有限责任公司
2017年11月4日