



411343S-2017



濮阳市冠晟食品有限公司企业标准

Q/PGS 0001S-2017

---

# 肉松

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

---

濮阳市冠晟食品有限公司 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。

本标准由濮阳市冠晟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：林型地。

H N

Q B

# 肉松

## 1 范围

本标准规定了肉松的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜冻畜、禽瘦肉（猪肉、鸡肉）为主要原料，经解冻、修整、煮制，添加豌豆粉、白砂糖、食用盐、食用猪油或大豆油、味精、木糖醇、生姜、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香、酿造酱油、鸡精调味料、黄酒中的多种辅料，经炒松、搓松、冷却、分拣、包装而成的肉松。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 畜、禽瘦肉（猪肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 豌豆粉应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB 18186 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 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	试验方法
性 状	呈絮状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头或呈疏松颗粒状，	取适量试样置于洁净的小白瓷盘

	颗粒细微均匀，无焦头	中，在自然光下用眼观察外观、形状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	呈肉的自然色泽、金黄色、灰白色或棕褐色，色泽均匀、稍有光泽	
风 味	具有肉香特色，味鲜美，甜咸适中，油而不腻，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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		肉松	肉粉松、香酥肉粉松	无糖肉粉松	
水分, g/100g	≤	20	18	18	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤	10	20	20	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	32	20	20	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	2	30	30	GB 5009.9
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	35		0.5	GB 5009.8
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	7.0			GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
*铅指标严于国家标准 GB 2762					

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 2: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 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应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关要求; 兽药残留应符合国家相关规定。

Q B

## 编制说明

肉松是以鲜冻畜、禽瘦肉（猪肉、鸡肉）为主要原料，经解冻、修整、煮制，添加豌豆粉、白砂糖、食用盐、食用猪油或大豆油、味精、木糖醇、生姜、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、丁香、酿造酱油、鸡精调味料、黄酒中的多种辅料，经炒松、搓松、冷却、分拣、包装而成的肉松。根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB/T 23968《肉松》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了肉松的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市冠晟食品有限公司

2017年05月24日

QB