



412194S-2017



汝南县康泰食品有限公司企业标准

Q/RKS 0002S-2017

肉松

2017-09-13 发布

2017-09-13 实施

汝南县康泰食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由汝南县康泰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王思民。

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）禽肉（鸡肉）为主要原料，经解冻清洗、煮制、压肉，添加或不添加豌豆粉，添加白砂糖、食用盐、大豆油、味精、辣椒粉、辣椒红、添加或不添加牛肉味香精、脱氢乙酸钠，经炒制、拉丝（使肌肉纤维蓬松成絮状）、冷却、包装而成的肉松。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）禽肉（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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.9 辣椒红符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 牛肉味香精符合 GB 30316 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉符合 GB/T 30382 和 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		试验方法
性 状	肉松	肉粉松	取适量试样置于洁净的小白瓷盘中，用手触摸其弹性和组织结构，自然光下用肉
	呈絮状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头	呈絮状，纤维柔软蓬松，允许有一定量结	

	或呈疏松颗粒状	头或呈疏松颗粒状	眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的正常色泽，色泽均匀、稍有光泽		
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、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		试验方法
		肉 松	肉 粉 松	
脂肪, g/100g	≤	10	30	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	32	15	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	10	30	GB 5009.9
水分, %	≤	20.0		GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤	7.0		GB 5009.44
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	35		GB 5009.8
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 (第二法)
注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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《定量包装商品计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303 的规定。

4.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求, 污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 兽药残留应符合国家相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

肉松是以鲜（冻）禽肉(鸡肉)为主要原料，经解冻清洗、煮制、压肉，添加或不添加豌豆粉，添加白砂糖、食用盐、大豆油、味精、辣椒粉、辣椒红、添加或不添加牛肉味香精、脱氢乙酸钠，经炒制、拉丝（使肌肉纤维蓬松成絮状）、冷却、包装而成的制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB/T 23968《肉松》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

汝南县康泰食品有限公司

2017年08月15日