



413508S-2018



虞城县老肥扣碗小作坊企业标准

Q/YLK 0001S-2018

---

# 梅菜扣肉

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

---

虞城县老肥扣碗小作坊 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由虞城县老肥扣碗小作坊提出。

本标准起草单位：虞城县老肥扣碗小作坊。

本标准主要起草人：孔晓梦、孙剑。

H N

Q B

# 梅菜扣肉

## 1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理（猪肉修剪、清洗）、煮肉、切片、加入豆腐乳、甜面酱、海鲜酱、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味、装碗、加入梅干菜（梅干菜清洗、晾制）蒸煮、包装而成的即食梅菜扣肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.2 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.8 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10	GB 5009.5
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 7.0	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				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	1	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
<sup>a</sup> 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的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

梅菜扣肉是以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理（猪肉修剪、清洗）、煮肉、切片、加入豆腐乳、甜面酱、海鲜酱、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味、装碗、加入梅干菜（梅干菜清洗、晾制）蒸煮、包装而成的即食梅菜扣肉。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，参照相关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。

虞城县老肥扣碗小作坊

H N

Q B