



410249S-2019



濮阳开发区恒昌肉食品加工部企业标准

Q/PHR 0002S-2019

梅菜扣肉

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

濮阳开发区恒昌肉食品加工部 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准中附录 A、B 为规范性文件。

本标准由濮阳开发区恒昌肉食品加工部提出。

本标准起草单位：濮阳开发区恒昌肉食品加工部。

本标准主要起草人：任继广、郭姣艳、魏然、韩哲慧、王梦菡。

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。

本标准适用于以鲜、冻猪肉为原料，经解冻、修整、分割，加入生活饮用水预煮（肉煮8成熟）、肉凉后，肉皮上面抹上老抽上色、油炸（大豆油、食用调和油）、肉凉后切片、装碗（加入葱、姜、蒜、干辣椒、花椒、八角、梅干菜、生活饮用水、白砂糖、食用盐、老抽、海鲜酱、柱候酱、蚝油、辣椒酱、豆腐乳、亚硝酸钠），上蒸笼，脱碗（待冷却后）、真空包装、高温杀菌（杀菌30分钟，121℃）、装箱加工而成的梅菜扣肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.2 梅干菜应符合 NY/T 960 和 2714 的规定。
- 2.1.3 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S（附录 A）的规定。
- 2.1.7 柱候酱应符合 Q/HT 0018S（附录 B）的规定。
- 2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.10 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T30391 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.17 亚硝酸钠应符合 GB1886.11 的规定。
- 2.1.18 食用调和油应符合 SB/T10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 干辣椒应符合 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	肉呈片状	取一碗倒于洁净的小瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	肉呈浅棕红色	
气味	具有猪肉、香辛料混合气味，无异味	
滋味	具有猪肉应有的滋味，滋味醇厚、油而不膩，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	
固形物含量, %	≥	80.0	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), %	≤	8.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
* 该指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法参照 SN/T 2100 《罐头食品商业无菌快速检测方法》。

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 8950 和 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有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、过氧化值、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

The image shows the cover of a food safety standard document. At the top left, there is a red circular official seal of the Guangdong Provincial Food Safety Administration. Inside the seal, a blue rectangular box contains the following text: '备案号: 44060017S-2018' and '备案日期: 2018年08月02日'. To the right of the seal, the text 'Q/HT' is printed in a large, bold, black font. Below this, the title '广东省食品安全企业标准' (Guangdong Provincial Food Safety Enterprise Standard) is written in a large, bold, black font. To the right of the title, the specific standard number 'Q/HT 0019S-2018' and its replacement '代替 Q/HT 0019S-2015' are listed. A horizontal line separates this header section from the main title. The main title '海鲜酱' (Seafood Sauce) is centered in a large, bold, black font. At the bottom of the cover, two dates are provided: '2018-01-23 发布' (Issued) on the left and '2018-05-23 实施' (Implemented) on the right. A horizontal line is placed below these dates. At the very bottom, the issuing organization '佛山市海天调味食品股份有限公司 发布' (Foshan Haitian Seasoning Food Co., Ltd. Issued) is printed in a bold, black font. The entire page is overlaid with a faint, repeating watermark of the text '广东省食品安全企业标准'.

备案号: 44060017S-2018
备案日期: 2018年08月02日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2018
代替 Q/HT 0019S-2015

海鲜酱

2018-01-23 发布
2018-05-23 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

Q/HT 0019S-2018

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0019S—2015《海鲜酱（调味酱）》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S—2015、Q/HT 0019S—2013、Q/HT 0019S—2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠，经烹制而成的酿造调味酱，本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总磷及无机磷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大蒜
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HT 0019S-2018

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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水:应符合GB 5749的要求。
- 3.1.2 黄豆:应符合GB 2715要求。
- 3.1.3 小麦粉:应符合GB 2715要求。
- 3.1.4 白砂糖:应符合GB 13104要求。
- 3.1.5 食用盐:应符合GB 2721要求。
- 3.1.6 脱水大蒜:应符合GB 8861要求。
- 3.1.7 酿造食醋:应符合GB 2719要求。
- 3.1.8 花生油:应符合GB 2716要求。
- 3.1.9 盐渍辣椒:应符合GB 2714要求。
- 3.1.10 红曲米:应符合GB 1886.19要求。
- 3.1.11 黄原胶:应符合GB 1886.41要求。
- 3.1.12 苯甲酸钠:应符合GB 1886.184要求。
- 3.1.13 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色,有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜甜适口,微咸,带蒜味,有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中,幼滑,无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 50.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求
	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)

Q/HT 0019S-2018

	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
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。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总磷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收,合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前,需每一组批进行出厂检验,检验合格后,出具合格证书或报告,方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目:感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 1) 产品定型投产时;
- 2) 更换主要设备,可能影响产品质量时;
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 4) 原料产地或供货商发生变化,可能影响产品质量时;
- 5) 停产三个月以上恢复生产时;
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样,其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品,分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格,则判定该批产品为不合格品。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

Q/HT 0019S-2018

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合 GB 4806.1 要求,可根据市场发展需要,开发新的包装材料,包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生,运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞,产品装卸要小心轻放,运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中,与地面、墙壁间隔 10cm 以上,不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处,使用后盖好盖并冷藏贮存,符合上述运输、贮存条件下,未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月,可根据市场发展需要,开发新的包装材料,产品保质期根据新的包装材料设定。

附录 B

新编号 41090018S-2018
备案日期 2018年05月02日
备案专用章

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2018
代替 Q/HT 0018S-2015

柱侯酱

2018-01-23 发布 2018-06-30 实施

佛山市海天调味股份有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S—2015《柱候酱》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S—2015、Q/HT 0018S—2013、Q/HT 0018S—2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的酿造调味酱。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8961 脱水大蒜
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合GB 5749的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合GB 2715要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合GB 2715要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合GB 13104要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合GB 2721要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合GB/T 9967要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合LS/T 3220要求。
- 3.1.9 脱水大蒜：应符合GB 8961要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合GB 1886.41要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184要求。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 60.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案*及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

Q/HT 0018S-2018

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
---------	---	---	-----------	-------------

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
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。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

5.1.2 食盐

按 GB/T 5009.40 规定执行。

5.1.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.1.4 总磷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.1.5 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

Q/HT 0018S-2018

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月，塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月，玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉为原料，经解冻、修整、分割，加入生活饮用水预煮（肉煮8成熟）、肉凉后，肉皮上面抹上老抽上色、油炸（大豆油、食用调和油）、肉凉后切片、装碗（加入葱、姜、蒜、干辣椒、花椒、八角、梅干菜、生活饮用水、白砂糖、食用盐、老抽、海鲜酱、柱候酱、蚝油、辣椒酱、豆腐乳、亚硝酸钠），上蒸笼，脱碗（待冷却后）、真空包装、高温杀菌（杀菌30分钟，121℃）、装箱加工而成的梅菜扣肉。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，参照相关国标、行标的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。

濮阳开发区恒昌肉食品加工部

H N

Q B