



410831S-2019



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HNZP 0001S-2019

---

# 熏煮香肠

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

---

河南众品食业股份有限公司 发布

# 前 言

本企业标准按 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。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲、张建林、张永帅。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧、河南省长葛市长兴路北侧；

本标准适用于安阳众品食业有限公司；地址：河南省汤阴县城关镇五里村食品工业园；

本标准适用于洛阳众品食业有限公司；地址：河南省洛阳偃师市首阳山工业区；

本标准适用于驻马店众品食业有限公司；地址：河南省遂平县希望大道北侧工业园区；

本标准适用于永城众品食业有限公司；地址：河南省永城市沱南工业园区；

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路 2 号；

本标准适用于泰州众品食业有限公司；地址：姜堰经济开发区姜溱路西侧；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路；

本标准适用于农安众品食品有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

Q B

# 熏煮香肠

## 1 范围

本标准规定了熏煮香肠的分类、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）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉）、鱼糜为主要原料，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、猪皮、鸭软骨、鸡软骨、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、味精（谷氨酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、白胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、豆蔻粉、甘草粉、黑胡椒粉、孜然粉、蒜粉、芝麻、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、瓜尔胶、明胶、海藻酸钠、硫酸钙、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖）、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、甜玉米香精、香菇风味香精、蒜味香精、孜然风味香精、烟熏风味香精）、山楂核烟熏香味料 II 号、乙基麦芽酚、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、红曲红、红曲米、诱惑红、胭脂虫红、辣椒红、复配着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠）、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、大豆油、芝麻油、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]中的部分或全部，添加（或不添加）玉米、香菇、杏鲍菇、大蒜，经腌制（或不腌制）、滚揉（或不滚揉）、斩拌（或不斩拌）、灌装、热加工、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制成的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭软骨、鸡软骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鱼糜应符合 GB/T 36187 或 SC/T 3702 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.15 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 桂皮粉、豆蔻粉、甘草粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.18 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.19 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.24 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.31 复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖）、复配着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、甜玉米香精、香菇风味香精、蒜味香精、孜然风味香精、烟熏风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.38 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.42 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.45 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.46 胭脂虫红应符合 SN/T 2360.9 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.51 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）Streptomycesmobarraensis]应符合 GB 25594 的规定。
- 2.1.54 山楂核烟熏香料 II 号应符合 GB 188 6.127 的规定。
- 2.1.55 猪肠衣、羊肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.56 尼龙肠衣应符合 GB 16332 和 GB/T 20218 的规定。
- 2.1.57 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.58 大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.59 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.60 玉米应符合 Q/LDH 0001S 的规定，见附录 A。

## 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	圆柱状	从样品中取出一袋，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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	检验方法
-----	-----	------

	特级	优级	普通级	无淀粉级 <sup>a</sup>		
水分, g/100g	≤	75			GB 5009.3	
蛋白质, g/100g	≤	16	14	10	14	GB 5009.5
淀粉, g/100g	≤	3	4	10	1	GB 5009.9
脂肪, g/100g	≤	35			GB 5009.6	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4			GB 5009.44	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12	
总砷 (以 As 计), mg/kg (除鱼类及其制品之外的产品)	≤	0.5			GB 5009.11	
无机砷 (以 As 计), mg/kg (仅限鱼类及其制品)	≤	0.1			GB 5009.11	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.15	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1			GB 5009.123	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg (除鱼肉类熏煮香肠之外的产品)	≤	0.1			GB 5009.17	
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅限鱼肉类熏煮香肠)	≤	0.5			GB 5009.17	
多氯联苯 <sup>b</sup> , mg/kg (仅限水产动物及其制品)	≤	0.5			GB 5009.190	
苯并[a]芘 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.27	
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg (不包含鱼肉类熏煮香肠)	≤	30			GB 5009.33	
双乙酸钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.4			GB 5009.277	
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.4			GB 5009.28	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.15			GB 5009.121	
诱惑红 (以诱惑红计) <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.014			SN/T 1743 或 GB 5009.141	
β-胡萝卜素 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.02			GB 5009.83	

备注: a: 指产品的配料中未加入任何淀粉类物质。

b: 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

c: 苯并[a]芘: 仅限于烟熏类产品。

d: 仅限添加该食品添加剂的产品检测。

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
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	100	1000	GB 4789. 10 第二法
大肠埃希氏菌 O157: H7, /25g (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	—	GB 4789. 36
副溶血性弧菌, MPN/g (仅限鱼肉类熏煮香肠)	5	1	100	1000	GB 4789. 7

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

04.02.02

# Q/LDH

## 唐山鼎晖食品股份有限公司企业标准

Q/LDH 0001S-2017

### 速冻蔬菜

备案号：130081S-2018  
备案日期：2018年01月16日  
有效日期：2023年01月15日



2017-10-13 发布

2017-10-13 实施

唐山鼎晖食品股份有限公司

发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、行业标准NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由唐山鼎晖食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：唐山鼎晖食品股份有限公司。

本标准主要起草人：刘志军。

本标准于2017年10月13日由唐山鼎晖食品股份有限公司负责人刘志军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年10月13日首次发布。



## 速冻蔬菜

### 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以甜玉米、胡萝卜、白萝卜、蒜薹、菜豆、青花菜、花椰菜、洋葱、甘蓝、芹菜、黄瓜、青椒、大豆（毛豆）、青豆、青刀豆、豌豆、秋葵中的一种或几种为原料，经过挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、去杂或不去杂、去尖或不去尖、分切成块（段或片或条或丁）或不分切、清洗、漂烫（90℃~100℃，45秒~120秒）或不漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的速冻蔬菜。

### 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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/T 10460 豌豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 523 甜玉米
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 580 芹菜

Q/LDH 0001S-2017

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 941 青花菜等级规格

NY/T 962 花椰菜

NY/T 1071 洋葱

NY/T 1267 萝卜

SB/T 10025 菜豆

SB/T 10330 蒜薹

SB/T 10699 速冻食品生产管理规范

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第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

#### 3.1 速冻

是将预处理的食物放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生成带，使食品中心温度从 $-1^{\circ}\text{C}$ 降到 $-5^{\circ}\text{C}$ ，其所形成的冰晶直径小于 $100\ \mu\text{m}$ 。速冻后的食品中心温度必须达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 4.1.3 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.5 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.6 蒜薹应符合 SB/T 10330 的规定。
- 4.1.7 菜豆应符合 SB/T 10025 的规定。
- 4.1.8 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.9 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 4.1.10 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 4.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.12 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.13 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。



Q/LDH 0001S-2017

4.1.14 甘蓝、青椒、青豆、青刀豆、秋葵应形状完整，大小均匀，无虫蛀、霉变并符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

#### 4.2 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
色泽	色泽一致，具有产品应有的颜色，无腐烂、霉变	取100克样品，用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质，解冻后嗅其气味，品尝其滋味
组织状态	颗粒、块状，形状规则，大小均匀，整齐	
气味和滋味	具有原蔬菜品种应有的风味，无异味，无纤维感	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 4.3 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
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009.12
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
乐果/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
毒死蜱/(mg/kg)	≤ 0.05	NY/T 761

<sup>a</sup>只适用于速冻甜玉米产品；  
其他真菌毒素限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2763 的规定

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000				GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30				GB/T 4789.3-2003
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup>采样方案按 GB 4789.1 规定的方法执行

Q/LDH 0001S-2017

#### 4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按JJF 1070规定进行。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 SB/T 10699 和 GB 14881 的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

同一天或同一班组生产的同品种，同包装的产品为一批。

##### 6.2 抽样方法和数量

在生产线上或成品库中每组批产品中随机抽取样品供交收检验，每批样品不得少于10个包装(不少于4kg)，平均分为两份，一份检验，一份留样备用。

##### 6.3 出厂检验

###### 6.3.1 检验项目

感官要求、菌落总数、大肠菌群及净含量。

##### 6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时,型式检验每半年进行一次,发生下列情况之一的亦应进行:

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时;
- b) 更换设备或长期停产后,恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

##### 6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时,判定该批产品为合格。除微生物指标外,检验项目如不符合本标准时,对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格品,不得复检。

#### 7 标识、包装、贮存、运输和保质期

##### 7.1 标识

Q/LDH 0001S-2017

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

## 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应卫生标准和有关规定。

## 7.3 贮存

应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷藏库内，温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内，并不得与有毒有害物品同库贮存。

## 7.4 运输

$-18^{\circ}\text{C}$ 或以下冷藏集装箱运输，温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内，集装箱要求清洁卫生，并不得与有毒有害物品混装运输。

## 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为24个月。



## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、鸡肉）、鱼糜为主要原料，经绞制（或不绞制）、搅拌（或不搅拌），添加生活饮用水、猪皮、鸭软骨、鸡软骨、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、味精（谷氨酸钠）、柠檬酸、柠檬酸钠、白胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、豆蔻粉、甘草粉、黑胡椒粉、孜然粉、蒜粉、芝麻、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、瓜尔胶、明胶、海藻酸钠、硫酸钙、酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、葡萄糖）、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、五香风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、甜玉米香精、香菇风味香精、蒜味香精、孜然风味香精、烟熏风味香精）、山楂核烟熏香味料 II 号、乙基麦芽酚、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、红曲红、红曲米、诱惑红、胭脂虫红、辣椒红、复配着色剂（ $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠）、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、大豆油、芝麻油、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]中的部分或全部，添加（或不添加）玉米、香菇、杏鲍菇、大蒜，经腌制（或不腌制）、滚揉（或不滚揉）、斩拌（或不斩拌）、灌装、热加工、烟熏（或不烟熏）、冷却、包装等工艺制成的产品。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》，制订本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南众品食业股份有限公司