



410968S-2019



南阳市豫鑫食品有限公司企业标准

Q/NYS 0001S-2019

风干肉

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

南阳市豫鑫食品有限公司 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》编写。

本标准由南阳市豫鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邱中义。

H N

Q B

风干肉

1 范围

本标准规定了风干肉的分类、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）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种为原料，添加食用盐、辣椒、孜然、谷氨酸钠(味精)、香辛料（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒）、酿造酱油、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精）、山梨酸钾中的几种为辅料，经解冻、清洗、切片（条）、清洗、拌料、挂架、烤房热风烘干（熟制）、剪段、灭菌、包装加工而成的即食风干肉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.4 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	块状	取适量样品置于一洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸钾计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

注: *该项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	采集方案 ^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 中的平板计数法
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
^b 大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 该项指标仅限于风干牛肉制品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14880 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种为原料，添加食用盐、辣椒、孜然、谷氨酸钠(味精)、香辛料（八角、陈皮、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒）、酿造酱油、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精）、山梨酸钾中的几种为辅料，经解冻、清洗、切片（条）、清洗、拌料、挂架、烤房热风烘干（熟制）、剪段、灭菌、包装加工而成的即食风干肉。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 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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 的规定。

南阳市豫鑫食品有限公司