

ICS

备案号:

备案号: 44510291S-2020

备案日期: 2020年12月25日

备案有效期: 伍年

# Q/ZYP

## 广东省食品安全企业标准

Q/ZYP 0001S-2020

代替: Q/ZYP 0001S-2017

### 酱卤家禽肉制品

2020-07-10 发布

2020-07-10 实施

广东正一品生物科技股份有限公司发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准代替Q/ZYP 0001S-2017《酱卤家禽肉制品》。

本标准与Q/ZYP 0001S-2017《酱卤家禽肉制品》相比，主要有如下变化：

——规范性引用文件按现行有效文本做了相应的修订。

本标准由广东正一品生物科技股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：郭卓钊。

本标准自2017年09月20日首次发布，于2020年07月10日首次修订并发布。

# 酱卤家禽肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤家禽肉制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻家禽及其副产品（鸡翅尖、鸡根、鸡肉、鸡凤爪、鸭舌、鸭肫肝、鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭肉、鹅掌、鹅翅、鹅肫）为主要原料，配以酱油、白砂糖、红糖、食用盐、鱼露、黄酒、味精、陈皮、香菇、孜然、鸡汁调味料、菇精调味料和香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、八角、山奈、芹菜、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、多香果、香茅、姜黄、姜、甘草、阿魏、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、荜拨、白胡椒、黑胡椒、芝麻、丁香、花椒）辅料，经腌制、卤制、焖煮、真空包装、杀菌主要工艺制成的可即食的酱卤家禽肉制品。

## 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/T 317	白砂糖
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品  
 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范  
 GB/T 22267 孜然  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
 SB/T 10458 鸡汁调味料  
 SB/T 10484 菇精调味料  
 QB/T 4561 红糖  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《中华人民共和国药典》2015版一部  
 国家质量监督检验检疫总局令（2005年）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（2009年）第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜或冷冻家禽及其副产品（鸡翅尖、鸡根、鸡肉、鸡凤爪、鸭舌、鸭肫肝、鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭肉、鹅掌、鹅翅、鹅肫）：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.6 红糖：应符合 QB/T 4561、GB 13104 的规定。
- 3.1.7 鱼露：应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.8 黄酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.9 香菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.10 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.11 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.12 菇精调味料：应符合 SB/T 10484 的规定。
- 3.1.13 陈皮：应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.14 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、八角、山奈、芹菜、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、多香果、香茅、姜黄、姜、甘草、阿魏、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、荜拔、白胡椒、黑胡椒、芝麻、丁香、花椒）：应符合 GB/T 15691 的规定，芝麻还需符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.15 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定并符合相应食品标准和有关规定。

#### 3.2 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
色泽	产品呈棕黄色或棕褐色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，检查有无异物，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	产品咸淡适口，具有酱卤肉的香味和滋味，无异味	
状态	产品肉质软硬适度，固有形状较完整，允许稍有脱骨及脱皮现象，无正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 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
水分, %	≤ 70.0
氯化物(以Cl计), g/100g	≤ 6.0
蛋白质, %	≥ 15.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 0.9
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>

注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

表4 致病菌限量

致病菌限量	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注1: 样品采样及处理按GB 4789.1执行。

注2: 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

应符合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》的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

按表1的要求执行。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

#### 5.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定执行。

#### 5.2.3 氯化物

按GB 5009.44规定执行。

#### 5.2.4 铅

按GB 5009.12规定执行。

#### 5.2.5 镉

按GB 5009.15规定执行。

#### 5.2.6 总砷

按GB 5009.11规定执行。

#### 5.2.7 铬

按GB 5009.123规定执行。

#### 5.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定执行。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定执行。

#### 5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定执行。

#### 5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

#### 5.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定执行。

#### 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定执行。

### 5.4 净含量

按JJF1070规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于14个包装)，分成2份，1份为检验用(10个包装)，1份备查(4个包装)。

### 6.3 原、辅料入库检验

产品原、辅材料购进必须经本厂检测部或送上级有关检测部门检验合格才能验收入库使用。

### 6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出公司检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。

6.4.2 产品出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群、水分、净含量。

### 6.5 型式检验

6.5.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设各时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；

- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 检验项目按本标准中规定的第 3.2 条~3.6 条及标签。

## 6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中微生物指标不符合本标准要求时，不得复检，判为不合格品。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 7 包装、标签和标志、运输、贮存

### 7.1 包装

7.1.1 包装材料采用塑料复合包装袋，应符合 GB 9683 的要求，采用塑料瓶包装应符合 GB 4806.7 的要求，并可根据市场发展需要，发展新的包装材料，新的包装材料应符合相应标准的要求。

7.1.2 最小食用包装应封口严密，不得泄漏。

7.1.3 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.2 标签和标志

7.2.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.2.2 销售包装标签应符合有关法律、法规和规章的规定，也应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令(2009 年)第 123 号《食品标识管理规定》。

7.2.3 产品外包装标签应标明产品名称、净含量、配料表、生产执行标准、保质期、生产日期、产地、生产商、生产商地址及联系电话。

7.2.4 预包装营养标签应符合 GB 28050 的规定。

### 7.3 运输

产品运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质侵蚀的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10cm。

7.4.3 产品按照上述运输与贮存规定，在包装完整的情况下，保质期内产品质量应符合本标准规定。自包装之日起，保质期 12 个月。

---