



412546S-2017



洛阳市全福食品有限公司企业标准

Q/LQS 0004S-2017

素肉

2017-10-20 发布

2017-10-20 实施

洛阳市全福食品有限公司 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。

本标准由洛阳市全福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈社军、张蕾、司理达。

H N

Q B

素肉

1 范围

本标准规定了素肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白粉、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料加食用盐、碳酸钠、水搅拌、挤压成型，经浸泡、漂洗、脱水，投入以食用盐、酿造酱油、味精、鸡精、牛肉香精、大豆油、八角、花椒、桂皮、肉豆蔻、丁香、水为原料配制的卤汤卤制、脱水、过大豆油炸制而成的素肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 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	试验方法
性 状	条形或块形	取适量试样置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄褐色	
气味、滋味	具有该品种应有的香味，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	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 65.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 14.0	GB 5009.5
食盐/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铅 [*] /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				试验方法
	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 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

素肉是以大豆蛋白粉、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料加食用盐、碳酸钠、水搅拌、挤压成型，经浸泡、漂洗、脱水，投入以食用盐、酿造酱油、味精、鸡精、牛肉香精、大豆油、八角、花椒、桂皮、肉豆蔻、丁香、水为原料配制的卤汤卤制、脱水、过大豆油炸制而成的素肉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了素肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准中严于国标 GB 2762 的规定。

H N

洛阳市全福食品有限公司

2017年09月27日

Q B