



411594S-2017



太康县建威食品加工厂企业标准

Q/TJS 0002S-2017

梅菜扣肉

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

太康县建威食品加工厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由 太康县建威食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李建威、李新生。

H N

Q B

梅菜扣肉

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以五花肉为原料，经过人工修剪，用大豆油炸上色、冷却后切片、蒸煮，在蒸煮时加入配料食用盐、白糖、料酒、葱、姜、辣椒、八角、小茴、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香、谷氨酸钠、香叶和梅菜（经过清洗、浸泡之后脱水）晾置、调汁、装袋、真空包装、高温灭菌、冷却而成的梅菜扣肉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 梅菜扣肉

以五花肉为原料，经过人工修剪，油炸上色、冷却后切片、蒸煮，在蒸煮时加入配料食用盐、白糖、料酒、葱、姜、辣椒、八角、小茴、肉蔻、桂皮、草果、丁香、谷氨酸钠、香叶和梅菜（经过清洗、浸泡之后脱水）晾置、调汁、装袋、真空包装、高温灭菌、冷却而成的非即食梅菜扣肉。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.2 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.5 味精 应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.9 肉豆蔻 应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 要求，不允许有霉变或腐烂，使用时必须清理干净。
- 3.1.12 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 3.1.13 小茴、草果、香叶、丁香、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 梅菜应符合 NY/T 960 的规定。

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	指 标	检验方法
性 状	产品应有的外观，形状均匀一致	打开样品，把样品从中间切开，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	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	外表和内部均无肉眼可见异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分， %	≤ 50.0	GB 5009.3
蛋白质， g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪， g/100g	≤ 40.0	GB 5009.6
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
苯并（a）芘，（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.29

*铅的指标严于国家标准。

3.4 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 ^a 及限量（若非指定均以/25g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 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 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。

3.6 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 有关规定。

3.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合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；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

梅菜扣肉是以五花肉为原料，经过人工修剪，用大豆油油炸上色、冷却后切片、蒸煮，在蒸煮时加入配料食用盐、白糖、料酒、葱、姜、辣椒、八角、小茴、肉蔻、桂皮、草果、丁香、谷氨酸钠、香叶和梅菜（经过清洗、浸泡之后脱水）晾置、调汁、装袋、真空包装、高温灭菌、冷却而成的梅菜扣肉。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。参照速冻食品生产许可证审查细则要求，制定本标准，以此作为企业组织生产、加强产品质量控制，便于监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准规定了梅菜扣肉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

太康县建威食品加工厂

2017年06月20日