

团 体 标 准

T

T/JYSP XXX-2021

红烧肥肠（冷链食品）

（征求意见稿）

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

江油市食品协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输配送、储存和保质期	4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》标准，并结合产品特性，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》要求，起草了《红烧肥肠（冷链食品）》标准，作为组织生产依据。

本标准由江油市小掌门食品有限公司提出。

本标准起草单位：江油市小掌门食品有限公司、江油市市场监督管理局、江油市食品协会共同起草。

本标准主要起草人：李玲玲、甘学锋、张剑、华楠、项尧、李宁、伍丕庆。

红烧肥肠（冷链食品）

1 范围

本标准规定了红烧肥肠（冷链食品）的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以猪大肠为原料，辅以或不辅以饮用水、动物油脂、豆瓣酱、料酒、生姜、鸡精、味精、酱油、胡椒中的一种或多种，经原料预处理、焯水、切割、配料、炒制、冷却、包装、灭菌、外包、冷链物流而成的红烧肥肠（冷链食品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图标志
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- 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 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 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30383 生姜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 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【2005】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】第123号《食品标识管理规定》
 农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 猪大肠应经动物卫生监督机构检疫、检验合格，且符合 GB/T 9959.4 的规定。
 3.1.2 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.3 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
 3.1.4 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
 3.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
 3.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
 3.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
 3.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.9 酱油应符合 GB 2717 或 GB/T 18186 的规定。
 3.1.10 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。

3.2 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	具有本产品固有色泽	取适量样品于干净白色瓷盘中，在充足的自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅其气味
组织形态/性状	具有本产品固有形态	
气味	具有本产品固有气味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

3.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
^b仅限于即食类的产品。

3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行,依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时;

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;

- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2 (感官要求)、3.3 (理化指标)、3.4 (微生物限量)、3.5 (致病菌限量) 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

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【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输配送和储存

按 GB 31605 的规定执行。

5.4 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 0℃冷藏条件下保质期为 3 个月。
