《熏煮肉制品》标准编制说明

1. 本标准编制的目的

 本标准适用于以鲜、冻畜禽产品、水产品为主要原料，经修整、腌制（或不腌制）、绞制（或者不绞制）滚揉（或不滚揉）后、加入（或者不加入）：淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糖浆、白酒、食醋、酱油、食用香精、香辛料、食用植物油、鸡精、黄酒、料酒、芝麻油等、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、魔芋粉、魔芋精粉（魔芋胶）、葡萄糖酸-δ-内酯、麦芽糊精、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸淋球菌素、高粱红、红曲红、诱惑红、红曲米粉、胭脂虫红、辣椒红、亚硝酸钠、冰乙酸、乳酸钠红曲黄、柠檬酸。双乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸钠、β-胡萝卜素等），肠制品需要经过搅拌（或斩拌）、乳化（或不乳化）、滚揉（或不滚揉）、充填罐装或成型、蒸煮、烘烤（或不烘烤）、酱卤肉制品需要经过煮制，再经过烟熏（或不烟熏）、杀菌（或不杀菌）、冷却（或速冻、冷冻）等工艺制作的肉灌肠类和酱卤肉类的熟肉制品。本产品目前没有国家标准、行业标准和地方标准，为了更好的组织生产，加工出让消费者满意的产品，按照《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定了本产品的企业标准，作为组织生产、检验、质量判定、标志、包装、运输、贮存和销售的依据。

1. 标准编制的依据

1、本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

2、本标准食品安全指标依据 GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。参考 SB/T10279 《熏煮香肠》标准和GB/T23586《酱卤肉制品》标准，其他指标依据产品实测值制定。

3、在标准的技术要求部分参照和引用了一下相关国家标准。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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

 GB 16869 鲜、冻禽产品

 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

 GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白

 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

 GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

 GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸钠和硝酸盐的测定

 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

 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 4789.36 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌0157：H7/NM检验

 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

 GB 5749 生活饮用水卫生标准

 GB/T 7740 天然肠衣

 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

 GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

 GB/T 20371 肉制品生产管理规范

 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》

1. 原辅料要求

1、 具体畜产品：应符合GB 2707标准要求和农业部公告（2002）第235号的规定。

2、 具体禽产品：应符合GB 2707、GB 16869标准要求和农业部公告（2002）第235号的规定。

3、 具体水产品：应符合GB 2733具体动物性水产品标准要求。

4、 辅料类应符合其相应的国家标准或行业标准的规定。

四、理化指标和微生物指标比较

 表 1 理化指标对比

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 企业指标 | 国家标准 | 相关性比较 | 标准依据 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | 0.5 | 等同国标 |  GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg ≤ | 0.5 | 0.5 | 等同国标 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 肉制品0.1/肝脏制品0.5/肾脏制品1.0 | 肉制品0.1/肝脏制品0.5/肾脏制品1.0 | 等同国标 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 | 0.05 | 等同国标 |
| 铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤ | 0.9 | 1.0 | 严于国标 |
| b苯并（a）芘 /（µg/kg） ≤ | 5.0 | 5.0 | 等同国标 |

 表 2 微生物指标对比

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案ª及限量 | 相关性比较 | 标准依据 |
| n | c | m | M |
| b菌落总数/（CFU/g） | 企业标准 | 5 | 2 | 104 | 105 | 等同标准 | GB 2726-2016食品安全国家标准 熟肉制品 |
| 国家标准 | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 企业标准 | 5 | 2 | 10 | 10² | 等同标准 |
| 国家标准 | 5 | 2 | 10 | 10² |

 表3 预包装食品微生物指标对比

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案ª及限量 | 相关性比较 | 标准依据 |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 企业标准 | 5 | 0 | 0 | - | 等同标准 | GB29921-2021食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 |
| 国家标准 | 5 | 0 | 0 | - |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 企业标准 | 5 | 0 | 0 | - | 等同标准 |
| 国家标准 | 5 | 0 | 0 | - |
| 金黄色葡萄球菌 | 企业标准 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | 等同标准 |
| 国家标准 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g |
| b大肠埃希氏菌0157：H7  | 企业标准 | 5 | 0 | 0 | - | 等同标准 |
| 国家标准 | 5 | 0 | 0 | - |

五、食品添加剂

 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

六、生产加工过程的卫生标准

应符合GB 14881、GB 19303的规定。

七、净含量偏差

 应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

八、标准加严的意义

 由于铬是有毒的重金属之一，人体长期大量摄入铬，就会影响机体的抗氧化系统，容易得一些慢性氧化病，如糖尿病、高血压等。此外，由于抗氧化系统受损，也容易发生肿瘤等。为了确保消费者健康、保证食品安全，特制定铬指标严于国家食品安全标准。

九、标准的主要修改情况

1. 按照新执行的国家标准更新了规范性引用文件
2. 修订完善了范围和定义（范围内新增：速冻）
3. 删除并新增部分国家标准

 （删除了GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范，新增了GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白、GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB/T 20371 肉制品生产管理规范。）

4）修订改进了运输和贮存

十、标准的公示和完善

 由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。

 本企业标准在网站平台上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业课根据公示反馈意见进行完善。

 本企业依据权威的检验报告，产品质量能够达到本标准的规定要求，企业也具有实施本标准的条件和措施，能够满足指导和组织批量生产的需求。

 辽宁柏慧燕都食品有限公司

 2023年3月18日