

Q/NCXS

内蒙古草原兴发食品有限公司企业标准

Q/NCXS 0004S—2020

代替 Q/ NCXS 0004S-2017

熏烤禽肉制品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150136S-2020



2020 - 05 - 20 发布

2020 - 05 - 20 实施

内蒙古草原兴发食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司提出。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司起草。
本标准由内蒙古草原兴发食品有限公司批准。
本标准主要起草人：孙秀敏、龙占香。

熏烤禽肉制品

1 范围

本标准规定了熏烤禽肉制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以带骨或不带骨的冷冻鸡肉（或冷冻鸭肉、或冷冻鹅肉）及可食副产品为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、蜂蜜、花椒、黑胡椒、辣椒，添加食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、食用香精、经选料、配料、腌制、预煮、熏烤、包装等工艺而成的熟肉制品。

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，仅所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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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
GB4789.1 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品
GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 30391 花椒
GB/T 30382 辣椒
GB/T 317 白砂糖
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
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第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

根据熏烤原料的不同分为：熏烤鸡肉制品、熏烤鸭肉制品、熏烤鹅肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 冷冻鸡肉、鸭肉、鹅肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.7 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.9 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑。	

4.3 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计≤0.4mg/kg），其他指标应符合GB 2762 中的规定。

4.4 微生物限量

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表2 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 ^b /(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
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 发酵肉制品类除外。					

5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食用香精的使用应符合GB 30616的规定。

7 生产加工过程要求

应符合 GB 19303 的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温水漱口，品其滋味。

8.2 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

8.3 微生物指标检验

8.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

8.3.2 大肠菌群：按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

8.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的同一品种的产品为一批。

9.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样，每批产品随机抽取4个独立包装（总净含量不少于4000g），样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证明后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时也应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、配方、关键工艺发生较大变化时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时；

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

9.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验项目中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定，可自同批产品中随机抽取2倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有不合格项，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

10.1.2 产品包装箱上除标明产品名称、制造者名称和地址外，还须标出单位包装的净含量和总数量。涉及到的运输包装收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合食品安全标准的规定，包装应封装严密，不得有破损现象。

10.2.2 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

10.3 运输

10.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

10.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。

10.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装底部应垫有 100mm 以上的材料。

10.5 保质期

在本标准制定的贮存条件下产品保质期为10个月。



