

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 038—2021

供厦食品 酱卤肉制品

Food for Xiamen - Soy Sauce and Pot-Roast Meat Products

2021-9-6 发布

2021-9-6 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市疾病预防控制中心、厦门香满堂食品有限公司、厦门市振坤记养殖有限公司同安分公司、蜀海（北京）食品有限公司厦门分公司、厦门银祥肉制品有限公司和厦门老字号协会。

本文件主要起草人：骆和东、叶秀恋、李振良、林立南、沈群红、叶雅真、洪华荣、杨秋蓉、张叶晶、夏奶录、唐淑琼、黄毅苹。

供厦食品 酱卤肉制品

1 范围

本文件规定了供厦食品 酱卤肉制品的术语和定义、产品分类、技术要求和检验方法。
本文件适用于预包装酱卤肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 20364 动物源产品中聚醚类残留量的测定

GB/T 20755 畜禽肉中九种青霉素类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 GB 23200.94 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
 GB/T 23586 酱卤肉制品
 GB/T 26604 肉制品分类
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 农业部1163号公告-3-2009 动物性食品中双甲脒残留标示物检测 气相色谱法
 农业部1163号公告-5-2009 动物性食品中氨苄西林残留检测 高效液相色谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

酱卤肉制品 soy sauce and pot-roast meat products

以鲜（冻）畜、禽肉或其可食副产品为主要原料，经清洗、修选后，根据生产需要适当添加或不添加食用盐、酱油、味精、食糖、香辛料等几种辅料，经配料、预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的酱卤系列熟肉制品。

[来源：GB/T 23586—2009，3.1，有修改。]

4 产品分类

4.1 酱卤肉类

包括酱肉、卤肉及肉类副产品、酱鸭、盐水鸭、扒鸡等肉类制品。

4.2 糟肉类

包括糟肉、糟鹅、糟爪、糟翅、糟鸡等肉类制品。

4.3 白煮类

包括白切羊肉、白切鸡等肉类制品。

4.4 其他

除酱卤肉类、糟肉类、白煮类外的酱卤肉制品。

[来源：GB/T 26604—2011，4.2.2，有修改。]

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜（冻）畜、禽肉或其可食副产品：应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

5.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

5.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

5.1.7 香辛料、其他辅料及食品添加剂质量应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

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，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有酱卤制品特有的风味，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	

5.3 理化指标及检验方法

应符合GB/T 23586的规定。

5.4 污染物限量及检验方法

应符合表2的规定。

表 2 污染物限量及检验方法

项目中文名称		项目英文名称	限量值	检验方法	备 注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）		Lead	0.5	GB 5009.12 或 GB 5009.268	使用 GB 2762 限量值要求
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）	Cadmium	0.05	GB 5009.15 或 GB 5009.268	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》，严于 GB 2762（限值 0.1）
	肝脏制品		0.5		使用 GB 2762 限量值要求
	肾脏制品		1.0		使用 GB 2762 限量值要求
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）		Chromium	1.0	GB 5009.123 或 GB 5009.268	使用 GB 2762 限量值要求
总砷（以 As 计）/（mg/kg）		Total Arsenic	0.5	GB 5009.11 或 GB 5009.268	使用 GB 2762 限量值要求
锡（以 Sn 计） ^a /（mg/kg）		Tin	250	GB 5009.16	使用 GB 2762 限量值要

			或 GB 5009.268	求
N-二甲基亚硝胺 ^b / (μg/kg)	N-Nitrosodimethylamine	3.0	GB 5009.26	使用 GB 2762 限量值要求
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品； ^b 肉类罐头除外。				

5.5 微生物限量及检验方法

5.5.1 经罐头工艺生产的产品应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.5.2 非罐头工艺生产的产品，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	采样方案 ^a 及限量 ^b				检验方法	备 注
		n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g)	Aerobic plate count	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2	严于 GB 2726 (n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ CFU/g)
大肠菌群/ (CFU/g)	Coliforms	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法	使用 GB 2726 限量值要求
沙门氏菌/ (/25g)	<i>Salmonella</i>	5	0	0	—	GB 4789.4	使用 GB 29921 限量值要求
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0	—	GB 4789.30	使用 GB 29921 限量值要求
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	0	0	—	GB 4789.10 第一法	严于 GB 29921 (n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³ CFU/g)
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^c / (/25g)	<i>Escherichia coli</i> 0157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36	使用 GB 29921 限量值要求
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行； ^b 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 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M 为微生物指标的最高安全限量值； ^c 仅适用于牛肉制品。							

5.6 食品添加剂限量及检验方法

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，同时应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	限量值	检验方法	备 注
--------	--------	-----	------	-----

项目中文名称	项目英文名称	限量值	检验方法	备 注
磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙（可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 PO_4^{3-} 计）/（g/kg）	Phosphoric acid, Disodium dihydrogen pyrophosphate, Tetrasodium pyrophosphate, Calcium dihydrogen phosphate, Potassium dihydrogen phosphate, Diammonium hydrogen phosphate, Dipotassium hydrogen phosphate, Calcium hydrogen phosphate (Dicalcium orthophosphate), Tricalcium orthophosphate (Calcium phosphate), Tripotassium orthophosphate, Trisodium orthophosphate, Sodium polyphosphate, Sodium tripolyphosphate, Sodium dihydrogen phosphate, Sodium phosphatedibasic, Tetrapotassium pyrophosphate, Trisodium monohydrogen diphosphate, Potassium polymetaphosphate, Calcium acid pyrophosphate	3.0	GB 5009.256	使用台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》，严于 GB 2760（限值 5.0）

5.7 兽药残留限量及检验方法

应符合GB 31650的规定，同时符合表5的规定。

表 5 兽药残留限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	靶组织	动物种类	限量值	检验方法	备 注
双甲脒(双甲脒+2,4-二甲基苯胺的总和)/（ $\mu\text{g/kg}$ ）	Amitraz (sum of amitraz and all meta-bolites containing the 2,4-DMA moiety, expressed as amitraz)	肌肉	猪、牛、羊	50	农业部 1163 号公告 -3-2009	使用台湾地区《优良农产品肉品项目验证基准修正规定》
氨苄西林/（ $\mu\text{g/kg}$ ）	Ampicillin	肌肉、肝、肾	家畜类、家禽类	10	GB/T 20755 或农业部 1163 号公告 -5-2009	使用台湾地区《优良农产品肉品项目验证基准修正规定》，严于 GB 31650（限值 50）

项目中文名称	项目英文名称	靶组织	动物种类	限量值	检验方法	备 注
敌敌畏/ ($\mu\text{g/kg}$)	Dichlorvos	肌肉、 肝、肾	牛、羊、 家禽类	50	GB 23200.94	使用台湾地区《优良农产品 肉品项目验证基准修正规定》
盐霉素/ ($\mu\text{g/kg}$)	Salinomycin	肌肉、 肝、肾	猪	100	GB/T 20364	使用台湾地区《优良农产品 肉品项目验证基准修正规定》
		肌肉	牛	50	GB/T 20364	使用台湾地区《优良农产品 肉品项目验证基准修正规定》
		肌肉	家禽类	100	GB/T 20364	使用台湾地区《优良农产品 肉品项目验证基准修正规定》，严于 GB 31650（限值 600）

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] 台湾地区《台湾优良食品产品验证检验项目规格及标准》
 - [3] 台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》
 - [4] 台湾地区《优良农产品肉品项目验证基准修正规定》
-