

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0061—2023

供厦食品 肉松

Food for Xiamen-Meat floss

2023-05-06 发布

2023-05-06 实施

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、厦门宏旺味香食品有限公司、厦门海关技术中心、厦门市黄胜记食品有限公司、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、厦门银祥肉制品有限公司。

本文件主要起草人：王宏海、颜文彬、罗家煌、徐继平、曾琼瑶、杨秋蓉、张叶晶、唐淑琼、赖舒婕、施冰。

供厦食品 肉松

1 范围

本文件规定了供厦食品 肉松的术语和定义、产品分类、要求和检验方法。

本文件适用于仅以单一的畜禽瘦肉为原料生产的肉松、油酥肉松、肉粉松和肉酥。

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/T 317	白砂糖	
GB 2716	食品安全国家标准植物油	
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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验	致泻大肠埃希氏菌检验
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
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 5009.3	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 5009.6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定
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 5009.26	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 5009.137	食品安全国家标准	食品中锑的测定
GB 5009.256	食品安全国家标准	食品中多种磷酸盐的测定
GB/T 5461	食用盐	
GB/T 9695.31	肉制品	总糖含量测定
GB/T 23968-2022	肉松质量通则	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量

- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- GB/T 38164 常见畜禽动物源性成分检测方法 实时荧光PCR法
- SN/T 2051 食品、化妆品和饲料中牛羊猪源性成分检测方法 实时PCR法
- SN/T 2978 动物源性产品中鸡源性成分PCR检测方法
- SN/T 3730.5 食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第5部分：马成分检测 实时荧光PCR法
- SN/T 3730.8 食品及饲料中常见畜类品种的鉴定方法 第8部分：猪成分检测 实时荧光PCR法
- SN/T 3731.5 食品及饲料中常见禽类品种的鉴定方法 第5部分：鸭成分检测 PCR法

3 术语和定义

GB/T 23968-2022界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

肉松 dried meat floss

仅以单一的畜禽瘦肉为原料，经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

[来源：GB/T 23968-2022，3.1]

3.2

油酥肉松 fried dried meat floss

仅以单一的畜禽瘦肉为原料，经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺，再加入食用油炒制成绒状或短纤维状的熟肉制品。

[来源：GB/T 23968-2022，3.2]

3.3

肉粉松 dried meat powder

仅以单一的畜禽瘦肉为原料，添加熟豆粉等辅料，经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺，制成的肌肉纤维蓬松成絮状或长纤维状的熟肉制品。

[来源：GB/T 23968-2022，3.3]

3.4

肉酥 short dried meat floss

仅以单一的畜禽瘦肉为原料，添加熟豆粉等辅料，经修整、煮制、压松或打松、调味、炒松等工艺，再加入食用油炒制成绒状或短纤维状的熟肉制品。

[来源：GB/T 23968-2022，3.4]

3.5

熟豆粉 soybean powder

以芸豆、蚕豆、豌豆为原料经加工而成的熟粉类物质。

[来源：GB/T 23968-2022，3.5]

4 产品分类

根据生产工艺分为肉松、油酥肉松、肉粉松和肉酥。

5 要求

5.1 原料要求

原料肉应经检疫检验合格并符合GB 31650、GB 31650.1和相关国家标准或行业标准的规定，并是经过去皮、骨、肥膘、筋腱和肌膜的纯瘦肉，不得掺杂掺假。

5.2 辅料要求

5.2.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

5.2.3 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.2.4 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

5.2.5 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

5.2.6 其他辅料：应符合相关国家标准或符合行业标准的规定。

5.3 生产过程投料要求

5.3.1 肉松和油酥肉松生产中不应加入植物蛋白及淀粉类物质。

5.3.2 肉粉松和肉酥生产过程中可添加熟豆粉，不应加入其他外源植物蛋白及淀粉类物质。

5.3.3 肉粉松和肉酥生产过程中熟豆粉的添加量（以配方计） $\leq 10\%$ 。

5.4 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求				检验方法
	肉松	肉粉松	油酥肉松	肉酥	
形态	呈絮状或长纤维状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头、焦头		呈疏松绒状或短纤维状，允许有少量结头、焦头		取样样置于洁净的白色器皿(瓷盘或同类容器)内，在自然光下观察形态、色泽和杂质；嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽，颜色基本均匀		具有产品固有的色泽，颜色基本均匀，稍有光泽		
滋味与气味	味鲜美，甜咸适中，具有产品固有的香味，无其他不良气味		具有酥、香特色，味鲜美，甜咸适中，具有产品固有的香味，无其他不良气味		
杂质	无正常视力可见外来杂质				

5.5 理化指标及检验方法

5.5.1 肉松和油酥肉松应符合表 2 的规定。

表2 肉松和油酥肉松理化指标及检验方法

项 目	指 标		检验方法	备 注
	肉松	油酥肉松		
蛋白质/ (g/100g)	≥32.0	≥28.0	GB 5009.5	参考台湾地区《优良食品验证方案产品检验项目规格及标准》，严于GB/T 23968-2022（蛋白质25.0、脂肪30.0）
脂肪/ (g/100g)	≤15.0	≤25.0	GB 5009.6	
水分/ (g/100g)	≤15.0	≤5.0	GB 5009.3	严于GB/T 23968-2022（20.0、6.0）
氯化物（以NaCl计）/ (g/100g)	≤4.0		GB 5009.44	采用GB/T 23968-2022
淀粉/ (g/100g)	≤2.0		GB/T 23968-2022 附录A	严于GB/T 23968-2022（3.0）
总糖（以蔗糖计）/ (g/100g)	≤30.0		GB/T 9695.31	严于GB/T 23968-2022（35.0）

5.5.2 肉粉松和肉酥应符合表3的规定。

表3 肉粉松和肉酥理化指标及检验方法

项 目	指 标		检验方法	备 注
	肉粉松	肉酥		
蛋白质/ (g/100g)	≥25.0		GB 5009.5	采用GB/T 23968-2022
脂肪/ (g/100g)	≤20.0	≤25.0	GB 5009.6	肉酥参考台湾地区《台湾优良食品验证方案产品检验项目规格及标准》，严于GB/T 23968-2022（30.0）
水分/ (g/100g)	≤18.0	≤5.0	GB 5009.3	严于GB/T 23968-2022（20.0、6.0）
氯化物（以NaCl计）/ (g/100g)	≤4.0		GB 5009.44	采用GB/T 23968-2022
淀粉/ (g/100g)	≤10.0	≤15.0	GB 5009.9第三法	严于GB/T 23968-2022（15.0）
总糖（以蔗糖计）/ (g/100g)	≤30.0		GB/T 9695.31	严于GB/T 23968-2022（35.0）

5.6 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的规定，同时符合表4的规定。

表4 污染物限量及检验方法

项 目	限量	检验方法	备注
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤0.1	GB 5009.12	严于GB 2762（0.5）
镉（以Cd计）/ (mg/kg)	≤0.05	GB 5009.15或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（0.1）
铬（以Cr计）/ (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.123或5009.268	严于GB 2762（1.0）
锑（以Sb计）/ (mg/kg)	≤1.0	GB 5009.137	参考香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤0.2	GB 5009.11或GB 5009.268	严于GB 2762（0.5）
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26	采用GB 2762

5.7 微生物指标及检验方法

应符合表5的规定。

表5 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量 ^b				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
菌落总数	5	1	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2	严于GB 2726
大肠菌群	5	1	10 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3平板计数法	严于GB 2726
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.10第一法	严于GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30	采用GB 29921
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.6	采用GB 29921
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1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 仅限于以牛肉为原料的产品。						

5.8 食品添加剂限量及检验方法

应符合GB 2760的规定, 还应符合表6的规定。不得使用人工合成着色剂，不得使用香精。

表6 食品添加剂限量及检验方法

项 目	限 量	检验方法	备 注
磷酸盐（最大使用量以磷酸根PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤3.0	GB 5009.256	参考台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》，严于GB 2760（5.0）

5.9 掺杂掺假项目

应符合表7的规定。

表7 掺杂掺假项目

项 目	指 标	检验方法	备 注
牛源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 2051	根据样品情况选择畜禽肉源性成分检测
羊源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 2051	
猪源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 3730.8	
马源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 3730.5	
鸡源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 2978	
鸭源性成分	阴性	GB/T 38164或SN/T 3731.5	

参 考 文 献

- [1] 香港地区《食物掺杂（金属杂质含量）规例》
 - [2] 台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》
 - [3] 台湾地区《优良农产品肉品项目验证基准修正规定》
 - [4] 台湾地区《台湾优良食品产品验证检验项目规格及标准》
-