

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL0062—2023

供厦食品 肉脯

Food for Xiamen-Dried meat slice

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：潘志斌、周琪、施冰、黄振玉、曾琼瑶、杨秋蓉、张叶晶、唐淑琼、陈琦伟。

供厦食品 肉脯

1 范围

本文件规定了供厦食品 肉脯的术语和定义、产品分类、要求和检验方法。
本文件适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料生产的肉脯。

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 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 5009.3 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

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 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/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 31406-2015 肉脯
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉脯 dried meat slice

仅用单一的去筋腱和肥膘的畜禽瘦肉为原料，经切片、调味、腌制或真空滚揉、摊筛、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

[来源：GB/T 19480—2009，3.1.6，有修改]

3.2

肉糜脯 dried minced meat slice

以去除筋腱的畜禽瘦肉为原料，经绞碎、调味、腌制或真空滚揉、摊筛（或成型）、烘干、烤制等工艺制成的熟肉制品。

[来源：GB/T 31406—2015，3.2]

3.3

焦片 burn meat slice

烘烤时温度过高，肉片呈黑焦状。

[来源：GB/T 31406—2015，3.3]

3.4

生片 raw meat slice

经烘烤而未熟的肉片。

[来源：GB/T 31406—2015，3.4]

4 产品分类

根据生产工艺分为肉脯和肉糜脯。

5 要求

5.1 原料要求

原料肉应经检疫合格并符合GB 31650、GB 31650.1和相关国家标准或行业标准的规定，并去除筋腱和肥膘的纯瘦肉，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 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.2.6 酒：应符合 GB 2757 或符合 GB 2758 的规定。
- 5.2.7 其他辅料：应符合相关国家标准或符合行业标准的规定且不得添加香精。

5.3 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
形 态	片型整齐或呈原片型，厚薄均匀，无焦片、生片	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。
色 泽	呈棕红色、深红、暗红色，色泽均匀，油润有光泽	
滋味、气味	滋味鲜美，醇厚，甜咸适中，香味纯正，具有该产品特有的风味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

5.4 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
	肉脯	肉糜脯	
蛋白质/ (g/100g)	≥35.0	≥25.0	采用GB 5009.5
脂肪/ (g/100g)	≤12.0	≤18.0	采用GB 5009.6
水分/ (g/100g)	≤20.0	≤20.0	采用GB 5009.3
氯化物(以NaCl计) / (g/100g)	≤5.0		采用GB 5009.44
总糖(以蔗糖计) / (g/100g)	≤33.0	≤38.0	采用GB/T 9695.31

5.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物指标

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)	≤0.050	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（限值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），严于GB 2762
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤0.05	GB 5009.17或GB 5009.268	采用GB 2762
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.11或GB 5009.268	严于GB 2762（0.5）
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.27	采用GB 2762
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26	采用GB 2762

5.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

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	采用GB 2726
大肠菌群	5	1	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3平板计数法	采用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	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.10	采用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为致病菌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为致病菌指标的最高安全限量值； ^c 仅限于以牛肉为原料的产品。						

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定，还应符合表5的规定。不得使用人工合成着色剂，不得使用香精。

表5 食品添加剂指标

项 目	指 标	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（限值5.0）

5.8 掺杂掺假项目

应符合表6的规定。

表6 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] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》附表一食品中重金属之限量
 - [2] 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》
 - [3] 台湾地区《食品添加剂使用范围及限量暨规格标准》
 - [4] 香港地区《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（第132V章）
-