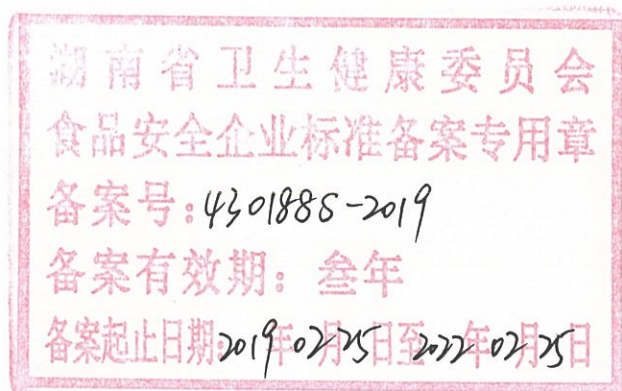


湖南省桃林佬食品有限公司企业标准

Q/YLTL 0001S—2019



食品安全企业标准 即食蔬菜大豆素肉制品



2018-12-15 发布

2019-02-15 实施

湖南省桃林佬食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省桃林佬食品有限公司提出。

本标准由湖南省桃林佬食品有限公司负责起草。

本标准由湖南省桃林佬食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李天时。

本标准有效期为三年。



省
台

即食蔬菜大豆素肉制品

1 范围

本标准规定了即食蔬菜大豆素肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大豆素肉、酱腌菜为主要原料，食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经浸泡、脱水、油炸、卤煮、烘干、拌料、包装、杀菌等工艺加工制成的即食蔬菜大豆素肉制品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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号的规定《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅材料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自

滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败味及其他异味	然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味、品其滋味。
组织形态	具有产品应用的形状，无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物（以 Cl^- 计）/(g/100g)	$\leq$ 4.0	GB 5009.44
蛋白质（以干基计）/(g/100g)	$\geq$ 12.0	5009.5
过氧化值（以脂肪计）*/(g/100g)	$\leq$ 0.25	GB 5009.227

*仅限油炸制品。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.4	5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法

*按 GB 4789.1 规定采样。

3.5.2 致病菌限量应符合表4的要求。

表4 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

*按 GB 4789.1 规定采样。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760中04.04.01.05的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 批次

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批次产品随机抽取试样500g。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。

5.3 出厂检验

每批产品由公司质检部门抽样进行检验，检验合格后并附检验合格证方可入库和出厂，出厂检验项目包括感官、氯化物、蛋白质、大肠菌群、净含量。

5.4 型式试验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期 9 个月。