

ICS 67.120.10

CCS X 22

备案号: 5003847003522

重庆谷健食品有限公司企业标准

Q/CGJ

Q/CGJ 0001 S—2024

代替Q/CGJ 0001 S—2022

熟肉制品

2024-04-30 发布

2024-05-10 实施

重庆谷健食品有限公司 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。
本文件代替Q/CGJ 0001 S—2022《熟肉制品》。与Q/CGJ 0001 S—2022相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——依据产品工艺修改了范围。

——修订了铅的指标要求。

本文件由重庆谷健食品有限公司提出。

本文件起草单位：重庆谷健食品有限公司。

本文件主要起草人：黎波

本文件批准人：任志建

本文件代替了Q/CGJ 0001 S—2022。

Q/CGJ 0001 S—2022的历次版本发布情况为：

——Q/CGJ 0001 S—2019。

本文件备案有效期为3年。



熟肉制品

1 范围

本文件规定了熟肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以经检验检疫合格的鲜(冻)畜、禽肉及副产品为原料,适量添加或不添加大豆蛋白、食用菌、蔬菜,适量添加植物油、食用葡萄糖、白砂糖、花生、食用盐、香辛料(芝麻、花椒、八角等)、味精、酵母抽提物等中的一种或多种辅料,经预处理、切条或抽丝、卤制或腌制、油炸或不油炸、拌料或炒制、包装等工艺制作而成的即食熟肉制品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.11 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品 食品标签通则
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品 食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令2023年第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及副产品

应符合GB 2707的规定。

3.1.2 大豆蛋白

应符合GB 20371的规定。

3.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.4 蔬菜

应新鲜，无虫害、无腐烂。

3.1.5 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

3.2 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	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味,无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

3.3 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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 2.9	GB 5009.26
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（CFU/g）	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	-	GB 4789.6

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 适用于牛肉制品

3.4.2 微生物限量

还应符合表4的规定。

表4 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/（CFU/g）	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于1Kg（不少于4个最小包装），样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、3.8 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

1-15-2024

5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

