|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS |  |

|  |
| --- |
| QB |

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

素肉

第2部分：调理素肉

Veggie meat

Part 2: Prepared veggie meat

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华人民共和国工业和信息化部  发布

1. 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。

本文件由中国肉类食品综合研究中心提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC64)归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

素肉

第2部分：调理素肉

* 1. 范围

本文件规定了调理素肉的术语和定义、要求、加工要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售要求。

本文件适用于动物源性成分添加量不超过5%（以配方计）的调理素肉的生产、检验、运输和销售。

* 1. 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 191 包装储运图示标志

GB/T XXX 素肉制品术语与分类

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

SB/T 10825 加工食品销售服务要求 速冻食品

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 （国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

* 1. 术语和定义

GB/T XXX -20XX 素肉制品术语与分类界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 要求
     1. 原辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 色泽 | 具有类似调理肉制品的色泽 |
| 形态 | 具有类似调理肉制品的外观形态 |
| 风味 | 具有类似调理肉制品的滋味和气味，无异味 |
| 组织状态 | 具有类似调理肉制品的形态 |
| 杂质 | 无正常视力可见的外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | |
| 优级 | 一级 |
| 蛋白质/（g/100g）， ≥ | 15 | 10 |
| 脂肪（g/100g）， ≤ | 18 | |
| 水分/（g/100g）， ≤ | 70 | |
| 氯化物(以NaCl计) (g/100g）， ≤ | 2.5 | |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

* + 1. 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

* + 1. 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

* + 1. 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

* 1. 加工要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官检验

将适量样品平摊于白搪瓷盘内，于光线充足无异味的环境中，按表1中的项目逐项检验。

* + 1. 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法执行。

* + 1. 脂肪

按GB 5009.6规定的方法执行。

* + 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

* + 1. 氯化物

按GB 5009.44规定的方法执行。

* + 1. 污染物

按GB 2762规定的方法执行。

* + 1. 微生物

按 GB 29921规定的方法执行。

* + 1. 真菌毒素

按GB 2761规定的方法执行。

* + 1. 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批与抽样

同一生产日期、同一品种的产品为一批。从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的5/10 000，但每批不应少于9个最小包装，或样品量总数不少于2 kg。

* + 1. 检验分类
       1. 产品检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

* + - 1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官和净含量。

* + - 1. 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。检验项目为本文件中5.2-5.9规定的项目。

a) 新产品试制鉴定时；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c) 长期停产后恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

* + 1. 判定规则
       1. 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，则判定该批产品为合格。检检项目中若有1项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。微生物指标有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格，不应复检。

* + - 1. 型式检验判定

1. 检验项目全部符合本文件要求时，判定产品为合格；
2. 除微生物限量外，所检项目中若有1项指标不符合本文件规定时，可加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。其它指标检验结果中若有2项或2项以上指标不符合文件规定时，则判该批产品不合格；
3. 微生物指标有一项检验结果不合格，则判该产品为不合格，不应复检。
   1. 标签、标志、包装、运输、贮存和销售
      1. 标签、标志
         1. 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。
         2. 产品名称可按实际需求标示，但应同时标示产品真实属性名称和产品类型。
         3. 单一原料型素肉产品名称可根据原料的名称命名；混合原料型素肉以一种或多种原料名称命名时，应标示该原料的添加量。
         4. 如产品中未添加动物源性成分，可在标签中标示“纯素”或“不含动物源性成分”。
         5. 产品标识应注明烹调与食用方式。
      2. 包装

包装容器与材料应符合相应国家标准或行业标准的有关规定。包装应完整，无损坏，无污染。

* + 1. 运输

应使用符合卫生要求的工具和容器运输产品。运输过程中应避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品及其它影响产品质量的物品混装、混运。有低温贮存要求的产品，应配有符合相应温度要求的运输条件。

* + 1. 贮存

按标志要求（0℃-4℃或-18℃及以下）置于符合卫生要求的库房中贮存，每个包装上只能标注一种类型的贮存条件。贮存时应注意包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。

* + 1. 销售
       1. 产品应根据标识要求分别在冷冻或冷藏柜内销售，冷冻调理素肉销售应符合SB/T 10825等标准的有关规定。
       2. 应向消费者提示产品的保质期、暂存要求和食用方法。
       3. 销售中定期记录冷藏、冷冻设备中温度，发现有异常情况，应及时组织检修。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_