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

|  |
| --- |
| QB |

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXXXX—XXXX

素肉

第3部分：酱卤素肉

Veggie meat

 Part 3: Stewed 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

本标准依据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》的规则起草。

本标准由中国肉类食品综合研究中心提出。

本标准由由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）归口。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

素肉

第3部分：酱卤素肉

* 1. 范围

本文件规定了酱卤素肉的术语和定义、要求、加工要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售等要求。

本文件适用于动物源性成分添加量不超过5%（以配方计）的酱卤素肉的生产、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 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 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 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

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 | 具有产品应有的色泽 |
| 形态 | 具有类似酱卤肉制品的外观形态 |
| 风味 | 具有产品特有的滋味和气味，无异味，无异嗅 |
| 组织状态 | 具有类似酱卤肉制品的形态，无焦斑和霉斑 |
| 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）， ≥  | 20.0 | 15.0 |
| 脂肪/（g/100g）， ≤  | 25.0 |
| 水分/（g/100g）， ≤  | 60.0 |
| 氯化物（以NaCl计）/（g/100g）， ≤  | 4.0 |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.5.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。 |

* + 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

6.7.1 致病菌

按GB 29921规定的方法执行。

6.7.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法执行。

6.7.3 大肠菌群

按GB 4789.3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、净含量、菌落总数和大肠菌群。

* + - 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“不添加动物源性成分”。
		2. 包装

 包装容器与材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。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。低温灭菌产品的运输应符合GB/T 24616的相关规定。高温灭菌预包装产品运输时应避免阳光直射、雨淋、显著温度变化、剧烈碰撞等。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。

* + 1. 贮存

低温灭菌产品的贮存应符合GB/T 24616的相关规定。高温灭菌预包装产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，贮存时应包装完整、不破不漏，避免有毒物质的污染。严禁与有害、有异味、有腐蚀性的物质混放。产品贮存应离地离墙，分类堆放。

* + 1. 销售
			1. 产品应根据标识要求分别在常温或冷藏柜内销售。
			2. 应向消费者提示相关产品的保质期、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。

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