

《广西食品安全地方标准 香芋扣肉》 编制说明

(征求意见稿)

一、工作概况（任务来源、起草单位、主要起草人等）

（一）任务来源

本课题依据《自治区卫生健康委办公室关于印发 2022 年第二批广西食品安全地方标准立项计划的通知》（2022 年 9 月 9 日）及《广西食品安全地方标准制修订项目委托协议书》（桂地标食 2022010 号），开展标准制定工作。

（二）起草单位

贺州市检验检测中心、南宁海关技术中心、贺州市正地发展有限公司

（三）主要起草人

本标准主要起草人：罗晓慧、赵永锋、唐昭领、刘艳珍、唐修然、罗兆飞、莫秋云、司露露、袁蕊、胡王艳、麦苗、陈蔚、陶剑恒、叶泳、韦福广、王蕾、李惠静、亓卫东、莫丽祯、何建心。

参加标准项目人员情况

研制人员	姓名	性别	年龄	职称	职务	专业	单位	投入时间
项目负责人	罗晓慧	女	36	工程师	食品质量检验所副所长	食品工程	贺州市检验检测中心	80%

主要参加人员	赵永锋	女	46	正高级工程师	食品检验所质量负责人	食品安全与加工	南宁海关技术中心	70%
主要参加人员	唐昭领	男	37	高级工程师	食品质量检验所负责人	食品加工与安全	贺州市检验检测中心	60%
主要参加人员	刘艳珍	女	46	农艺师	副站长	农学	贺州市种子与种植业工作站	60%
主要参加人员	唐修然	女	35	工程师	检验员	化学	贺州市检验检测中心	60%
主要参加人员	罗兆飞	男	43	高级兽医师	副主任	化学分析	南宁海关技术中心	50%
主要参加人员	莫秋云	女	33	工程师	检验员	食品工程	贺州市检验检测中心	50%
主要参加人员	司露露	女	33	高级工程师	博士	分析化学	南宁海关技术中心	50%
主要参加人员	袁蕊	女	40	经济师	贺州市正地发展有限公司副总经理	机械设计与制造	广西贺州市农业投资集团有限公司	50%
主要参加人员	胡王艳	女	37	工程师	食品质量检验所副所长	食品科学与工程	贺州市检验检测中心	50%
主要参加人员	麦苗	女	32	工程师	检验员	药学	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	陈蔚	男	33	工程师	检验员	制药工程	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	陶剑恒	男	38	工程师	检验员	化学	贺州市检验检测中心	40%

主要参加人员	叶泳	男	45	工程师	党组成员、副主任	财务会计	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	韦福广	男	41	高级工程师	党组成员、副主任	食品科学	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	王蕾	女	37	农艺师	专业技术人员	植物营养学	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	李惠静	女	31	工程师	专业技术人员	生物工程	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	亓卫东	男	34	无	专业技术人员	材料科学与工程	贺州市检验检测中心	40%
主要参加人员	莫丽祯	女	36	无	综合管理部副经理	新闻采编与制作	贺州市正地发展有限公司	40%
主要参加人员	何建心	男	36	经济师	市场营销部经理	经济学	贺州市正地发展有限公司	40%

二、制定标准的必要性和意义

香芋扣肉是广西各地均有的一种特色菜肴，经常出现在重要节日、亲友聚会、招待贵宾的餐桌上。由于具有软糯香醇的特点，香芋扣肉深受人们的喜爱，有些地方甚至将其作为春节等重要节日的必备菜肴。香芋扣肉主要原料为五花肉和香芋，经过熟制、油炸、切片，佐以盐、白糖、酱油、南乳或腐乳调味，部分地方还配上板栗、红枣、蜜枣、酸菜、米糟等配料，拼配成型后高温蒸煮，做成咸、甜、酸、辣等不同口味。随着食品加工业、物流业和网络的快速发展，香

芋扣肉这个原来只能现做现吃的菜肴，现在已经出现在各类菜市场、超市冷柜中，甚至出现在网店、直播平台，销往区内外，线上线下销量十分可观。

相关政策的陆续颁布也给香芋扣肉的加工生产提供了支持：《加快推进广西优势特色食品产业高质量发展实施方案》、《广西食品工业高质量发展“十四五”规划》等，鼓励特色肉制品精深加工、打造特色肉食配菜等特色品牌，这对生产企业生产香芋扣肉这一我区特色菜肴有极大的促进作用。另一方面，广西是我国香芋的主要产区之一，为了巩固脱贫攻坚成果，全面推进乡村振兴，近年来，贺州市、桂林市、荔浦市等多地也出台了多种香芋种植激励政策。随着政策的实施，香芋产量逐年递增，香芋的下游产品也相应增长。香芋扣肉作为香芋的一种下游产品，在我区鼓励优势特色食品发展的政策纷纷落地后，也愈发的受食品加工企业重视。

在香芋扣肉逐渐从菜肴变为商品的同时，食品安全隐患不可忽略，有的商家为了延长产品的保质期、美化产品外观及丰富产品口感，违规加入防腐剂、色素、抗氧化剂等添加剂；有的商家食品安全意识淡薄，在利益面前有可能会选择质量达不到相关标准要求的原料，加工中有可能使用已经不符合食品安全标准的加工材料或加工半成品等；有的商家生产条件不足、生产环境恶劣、生产管理不规范，导致微生物等超标。由于香芋扣肉原料和生产工艺独特，而生产厂家多数是小作坊，产品质量控制的意识相对淡薄，如果按照现有

标准生产管理及产品质量控制，难以确保产品质量和广大消费者的安全。目前，对于这一广西地方特色产品，自治区内还未制定相关的质量安全地方标准，因此，十分有必要制定地方标准对香芋扣肉的产品质量安全要求作出明确规定。

香芋扣肉食品安全标准的制定实施，是响应自治区特色食品、食品工业化高质量发展号召，填补广西特色菜肴的食品安全空白，提升该类产品质量。同时，通过香芋扣肉食品安全标准的实施，可提升企业的生产、管理和检查制度，层层滤掉食品风险隐患，提高生产的综合水平，保障食品安全。与此同时，香芋扣肉食品安全标准的制定实施，将为该类产品的监督管理提供依据，为规范该类产品的生产提供标准支持。

另一方面，香芋扣肉广西食品安全地方标准的制定实施，可为生产企业提供产品标准依据，进而实现高质量、高标准的生产，满足消费者食品安全的要求，提高产量，提升产品质量，保证企业高成效、高收益。同时可为企业开发相关产品种类提供标准依据，节约研发成本，提高研发、生产效率，降低人力物力成本。通过香芋扣肉食品安全标准的实施，推动企业标准化生产，进而助推企业实现规模化、品牌化建设。

三、主要起草过程

按照自治区卫生健康委员会下达项目委托协议书的要求，本标准负责制定单位与合作单位协商，于2022年9月成立了标准制定起草小组，标准主要起草人员认真学习了《中华人民共和国标准化法》、《地方标准管理办法》、《标

准化工作导则国家标准汇编》、《广西壮族自治区地方标准管理办法（试行）》等有关法律法规、文件资料，研究确定具体实施方案。

根据实际情况，确定了工作计划和技术路线。编制组收集了与香芋扣肉产品标准和相关技术资料，制定相应工作方案。同时分派编制人员到企业、市场进行实地调研和抽样。针对香芋扣肉在网络销售较为普遍的现象，编制组同时在网络平台开展调研和抽样。在实体和网络抽取了不同厂家、不同种类、不同批次的样品，基本掌握了香芋扣肉生产企业产品的生产工艺及产品质量等情况。经编制组的多次讨论、研究，确定了《广西食品安全地方标准 香芋扣肉》的技术指标和参数，最终形成征求意见稿。

本标准按照 GB/T 1.1-2020 及国家的相关规定，主要包括术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。通过调研相关加工企业情况，组成单位专家、技术人员对香芋扣肉有关工艺进行论证，草拟香芋扣肉的工作组讨论稿。

2022年9月-2023年3月，编制组成员到香芋扣肉生产企业调研，收集到南宁市、北海市、桂林市、贺州市、柳州市、梧州市、玉林市、百色市、贵港市生产的香芋扣肉34批次。

2023年1月-2023年3月，对所收集到的样品开展检验。贺州市检验检测中心主要开展常规理化、重金属、添加剂、微生物、农药残留等项目的检验，南宁海关技术中心主要负

责兽药残留的检验，出具 34 批次香芋扣肉检验报告。

2023 年 4 月，编制组对调研情况和实验数据进行分析，起草标准编制说明。

2023 年 5 月，编制组通过发函等形式，征求有关行业主管部门、企事业组织、科研机构、社会团体等方面意见，并形成标准征求意见汇总处理表。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）制定原则和依据

制定原则：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》给出的规则起草，并遵循“科学性、合理性、先进性、实用性、普遍性”原则，对标准从全面性、简便性、可操作性等方面进行了综合考虑，确保标准发表实施后能够得到有效应用。

参考依据：相关标准和规范文献

GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1-2022 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语

GB/T 26604-2011 肉制品分类

GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

SN/T 0222-2011 进出口加工肉制品检验规程

SB/T 10379-2012 速冻调制食品

NY/T 2073-2011 调理肉制品加工技术规范

QB/T 5471-2020 方便菜肴

QB/T 5421-2019 薯类罐头

DB31/ 2016-2021 食品安全地方标准 调理肉制品

DB45/T 1784-2018 熟肉制品小作坊生产规范

T/GXAS 021-2019 陆川猪扣肉

农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》

整顿办函〔2010〕50 号《全国食品安全整顿工作办公室关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）〉的通知》

（二）与现行法律、法规的关系

经过查阅相关的现行法律、法规，并于本标准进行对比分析，本标准与现行法律、法规无相互矛盾和抵触，不仅可作为相应法律法规的实施提供技术支撑，而且可作为相关推荐性标准的补充进行推广。

(三) 与有关国家标准、行业标准的协调情况

经过查阅相关的现行国家标准、行业标准，并与本标准进行对比分析，本标准与强制性标准无相互矛盾和抵触，与现行相关标准具有一致性。

GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》对预包装熟肉制品的原料要求、感官要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂等做了技术要求。该标准以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料加工制成的产品为规定对象，而香芋扣肉含有大量的芋头等蔬菜制品，故不适用于香芋扣肉。

GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》两个标准适用于速冻调制食品，但针对香芋扣肉的调研结果，发现部分产品并无速冻工艺，因此以上两个标准不能覆盖所有香芋扣肉产品。

QB/T 5471-2020《方便菜肴》适用于预包装方便菜肴，规定了感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、真菌毒素、食品添加剂、净含量等技术要求，该标准规定方便菜肴范围较广，无法体现香芋扣肉特征参数，故不适用于香芋扣肉。

本标准在参照上述标准的基础上，根据自身产品自身特点和实际情况制定了感官要求、理化指标（过氧化值、污染物限量（铅、镉、汞、砷、铬）、兽药残留（五氯酚酸钠）、农药残留）、微生物指标（菌落总数、大肠菌群、致病菌）等技术指标，为香芋扣肉这一广西特色菜肴提供质量安全依

据。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

编制组按照计划，收集了南宁市、北海市、桂林市、贺州市、柳州市、梧州市、玉林市、百色市、贵港市生产的香芋扣肉 34 批次，其中南宁市 4 个批次，北海市 2 个批次，桂林市 4 个批次，贺州市 4 个批次，柳州市 8 个批次，梧州市 2 个批次，玉林市 5 个批次，百色市 4 个批次，贵港市 1 个批次。从采购生产类型方面分类，生产企业 18 个批次，小作坊 8 个批次，市场 4 个批次，酒店 4 个批次。详见附件 1。

根据充分的调研及对产品的分析，本标准主要内容包括：范围，规范性引用文件，术语和定义，要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期共 8 章。

（一）主要条款说明

1、范围：充分考虑广西境内香芋扣肉产品的生产过程、产品形态、产品质量安全等因素，制定相应范围及内容。范围说明了标准的总体内容，说明了标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，猪五花肉经原料处理、熟制、冷却后预处理、油炸、冷却、切片，添加一种或多种腐乳、酱油、白酒、黄酒、食用盐、食糖、蜂蜜、食醋、香辛料、姜、葱、辣椒等腌制，与油炸香芋片经拼配、整形、蒸煮、冷却、包装或包装密封后熟制杀菌、速冻或不速冻等工艺加工制成的具有

特有风味的熟制食品。

2、术语和定义：结合调研结果，根据产品实际工艺，制定了香芋扣肉及油炸香芋片的定义。

3、要求：要求包括原料要求、感官要求、理化指标、微生物限量、食品添加剂等 5 项。经过前期调研，结合香芋扣肉实际，拟定相关要求，并通过试验数据，提出感官、理化、微生物、食品添加剂等相关要求。

4、检验方法：要求中技术指标的检验方法，除感官外均能找到相关国家标准，无其他自定检验方法。

5、检验规则，标签、标识、包装、运输、贮存和保质期：根据调研结果，结合香芋扣肉生产及产品实际及相关标准，拟定标准条款。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

本标准制定了香芋扣肉的感官要求、理化指标（过氧化值、污染物限量（铅、镉、汞、砷、铬）、兽药残留（五氯酚酸钠））、微生物限量（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌）。

1、感官要求。

综合香芋扣肉 34 个批次产品的实际情况，结合 GB/T 22210-2008《肉与肉制品感官评定规范》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、QB/T 5471-2020《方便菜肴》中对肉制品、菜肴所特有的色泽感官特征要求制定。在该标准中，组织形态为五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放，无焦斑和无霉斑；色泽为具有该产品应有的色泽；滋

味和气味为具有该产品特有的滋味和气味，无异味，无异臭；杂质为无肉眼可见杂质。

2、过氧化值的制定。

过氧化值是检验食品是否氧化酸败变质的主要质量指标。过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，是 1kg 样品中的活性氧含量，以过氧化物的毫摩尔数表示；通过检测样品中过氧化值含量来判断其质量和变质程度。过氧化值越小，说明产品质量越好，新鲜度越高。香芋扣肉主要原料五花肉含油脂较高，且制作过程包含高温油炸，因此本标准将过氧化值作为作为产品储藏时间、加工用油的重要考量依据。

对 34 个批次过氧化值进行检测，最高 0.105g/100g，最低为 0g/100g；0.05g/100g-0.105g/100g 样品数为 3 批次，占总数 8.8%，0.02g/100g-0.0499g/100g 样品数为 8 批次，占总数 23.5%，0g/100g-0.0199g/100g 样品量为 23 批次，占总数 67.6%。脂类氧化除了会影响食品风味外，其产生的大量过氧化物、酮、醛酸类物质也很容易透过肠壁吸收进入人体血液，对琥珀酸氧化酶和细胞色素氧化酶等多种酶类有破坏作用，影响代谢，对人体健康不利。而脂类氧化的重要指标之一过氧化值在相关产品标准里面有具体限量，如 QB/T 5471-2020《方便菜肴》规定过氧化值(以脂肪计) $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。香芋扣肉主要原料为五花肉，脂肪含量较高，加之工艺又必须经过高温油炸，且目前无该产品标准要求，因此将过氧化值作为香芋扣肉质量指标加入本标准中。结合产品感官、

检测结果，充分考虑 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、QB/T 5471-2020《方便菜肴》对过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 的要求，香芋扣肉过氧化值指标最低限量为 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。具体检测数据见附件 3。

3、污染物限量（铅、镉、汞、砷、铬）的制定。

食品中的重金属污染来源广泛，如食品原料污染、自然地理环境污染、农药化肥污染、工业废料污染等，某个环节出现问题，均极易造成食品重金属污染。重金属物资具有较强的化学蓄积性和毒性，在人体内排泄缓慢，生物化学半衰期较长，常见慢性化学中毒和远期化学效应，如中毒致癌、致畸致药物突变及其他副作用等。本标准充分考虑香芋扣肉原料、加工工艺，检测 34 批次产品，制定铅、镉、汞、砷、铬 5 个重金属指标。具体检测结果见附件 5。

铅指标：铅是一种毒性较大的重金属，一般为含铅工业废水及其废渣的大量排放、或为长期使用大量含铅量搞的农药，导致水体和土壤污染，然后向食物链富集，从而污染食品。铅会对人体造血系统、神经系统以及血管产生较大的毒害，尤其是儿童，食品中若铅含量过高，会影响儿童智力发育，导致儿童出现智力低下、认知功能障碍等现象。使用 GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》石墨炉原子吸收光谱法（方法定量限为 $0.04\text{mg}/\text{kg}$ ）对 34 批次香芋扣肉铅含量检测，检出 15 批次，检出率达 44.1%，最高检出含量为 $0.45\text{mg}/\text{kg}$ 。GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（以下简称 GB 2762）调理肉制品解释为

“生肉添加调味料”，与香芋扣肉熟制工艺不同，因此 GB 2762 不适用于香芋扣肉产品。参考香芋扣肉相关原料铅在 GB 2762 限量要求，薯类新鲜蔬菜 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、肉类 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 、酱腌菜 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 、调味品 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，考虑配料添加量及 34 批次产品检测结果，确定香芋扣肉铅（以 Pb 计）限量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，产品检出 5 批次不合格，是合理的。

镉指标：镉广泛应用于建筑油漆、塑料等工业生产中，故工业含镉“三废”的排放对土壤环境和食物的整体污染较为严重，很多土壤中的镉被植物吸收、富集后，通过食物链进入人体。镉对人体的毒害主要分为急性和慢性两种，急性镉中毒会出现胸闷，慢性镉中毒会损伤肾脏，引发高磷酸尿、高氨基酸尿、葡萄糖尿。使用 GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》测定 34 批次香芋扣肉镉含量，16 批次检出（方法定量限 0.003mg/kg ），检出率 47.1%，最高检出含量 0.013mg/kg ，平均值为 0.0077mg/kg ，中位数为 0.0061mg/kg 。同铅指标一样，GB 2762 并不适用于香芋扣肉，参考香芋扣肉相关原料镉在 GB 2762 限量要求，块根新鲜蔬菜 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、肉及肉制品 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，考虑配料添加量及 34 批次产品检测结果，确定香芋扣肉镉（以 Cd 计）限量 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，产品合格率 100%，是合理的。

汞指标：汞及其化合物被广泛应用于建筑、工农业生产和医药卫生等行业，可通过“三废”排放等污染环境，进而污染食物。金属汞几乎不被人吸收，而生成的有机汞的吸收率很高，甲基汞可达 95%；被吸收的甲基汞大量分布到人体

全身各组织器官，以肾脏和肝脏、脑等器官为多。长期大量摄入被甲基汞污染的食品，会损害人的神经系统、肝脏以及肾脏，并且可通过胎盘对胎儿造成影响。本标准使用 GB 5009.17-2021《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》原子荧光光谱法检测 34 批次香芋扣肉汞（总汞，以 Hg 计）含量，12 批次检出（方法定量限为 0.01mg/kg），检出率 35.3%，最高检出含量 0.125mg/kg，平均值为 0.024mg/kg，中位数为 0.013mg/kg。同铅指标一样，GB 2762 并不适用于香芋扣肉，参考香芋扣肉相关原料汞在 GB 2762 限量要求，新鲜蔬菜（总汞，以 Hg 计） $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 、肉类（总汞，以 Hg 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。考虑配料添加量及 34 批次产品检测结果，按照五花肉、香芋各 50%占比，其他配料及调味料不计，计算出 1kg 香芋扣肉产品总汞（以 Hg 计）应不大于 0.03mg。按照总汞（以 Hg 计） $\leq 0.03\text{mg}$ 限量要求，34 批次产品中有 2 批次不合格，因此可确定香芋扣肉总汞（以 Hg 计）限量 $\leq 0.03\text{mg/kg}$ ，是合理的。

砷指标：砷是自然界广泛存在的一种类金属元素，随着农业上砷化合物的杀菌剂和杀虫剂的广泛使用造成农产品及饲料原料的污染；另一方面超量添加砷制剂会使畜禽表现出皮肤红润、皮毛光亮，从而一些商家在饲料中超剂量添加砷制剂。含砷制剂不但会对环境造成污染，还会经食物链进入人体而危害人体健康，长期食入砷超标的食品，会引起砷中毒。本标准使用 GB 5009.11-2014《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》方法检测 34 批次香芋扣肉总砷

(以 As 计)含量,均未检出。因此,可等效采用 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉及肉制品总砷限量(以 As 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$, 34 批次产品合格率 100%, 是合理的。

铬指标: 铬作为自然界中广泛存在的元素之一,在土壤中的分布最为广泛,含量也很多。通常情况下,铬以三价或者六价的形式存在,三价铬是人体必需的微量元素,六价铬具有高毒性,是公认的致癌物。本标准使用 GB 5009.123-2014 《食品安全国家标准 食品中铬的测定》方法检测 34 批次香芋扣肉铬(以 Cr 计)含量,10 批次检出(定量限 0.04mg/kg),检出率 29.4%,最高检出含量 0.115mg/kg ,平均值为 0.053mg/kg ,中位数为 0.039mg/kg 。同铅指标一样,参考香芋扣肉相关原料铬在 GB 2762 限量要求,新鲜蔬菜(以 Cr 计) $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 、肉及肉制品(以 Cr 计) $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。考虑配料添加量及 34 批次产品检测结果,确定香芋扣肉铬(以 Cr 计)限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$, 34 批次产品合格率 100%,是合理的。

4、微生物限量(菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、商业无菌)的制定。

香芋扣肉具有独特的生产工艺,即熟制、油炸、切片、腌制、排放、蒸煮等加工制作而成;同时,产品有肉制品特有的高蛋白、高脂肪,又有薯类特有的高淀粉,因此,因特别关注影响产品质量安全和消费安全的微生物指标。参考

GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》相似产品分类，及 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、QB/T 5471-2020《方便菜肴》等产品标准微生物限量要求，编制组选取具有代表性的微生物：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌进行检测。本标准对 34 批 170 份样品进行微生物检测，检测结果详见附件 6。

菌落总数指标：菌落总数是考量食品卫生与否的重要指标，产品菌落总数超标，说明生产加工环节受到污染或消毒不彻底。本标准检测 34 批次产品菌落总数，有 11 批次检出菌落总数 > 10 CFU/g，且检出批次 5 份样品均有检出，即同一厂家同一批次生产的产品卫生情况相似，即 5 份样品同时检出或同时未检出；检出样品最高值为 8.3×10^4 CFU/g，最低值为 1.0×10^2 CFU/g；检出量分析， 10 CFU/g~ 10^2 CFU/g 样品 0 份， 10^2 CFU/g~ 10^3 CFU/g 样品 31 份， 10^3 CFU/g~ 10^4 CFU/g 样品 14 份， 10^4 CFU/g~ 10^5 CFU/g 样品 10 份，同一批次样品检出量级相近。结合产品特点，规范生产过程及包装、储存、运输，将菌落总数指标定为 $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10^4$ ， $M=10^5$ ，产品有 1 批次不合格，合格率为 97.1%，是合理的。

大肠菌群：本标准检测 34 批次大肠菌群，有 6 批次 11 个样品检出大肠菌群 > 10 CFU/g；检出样品最高值为 80 CFU/g。结合产品特点，规范生产过程及包装、储存、运输，将大肠菌群指标定为 $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10$ ， $M=100$ ，产品合格率为 100%，是合理的。

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌：本标准检测 34 批次 170 份样品致病菌含量，其中沙门氏菌 1 批次 1 个样品检出，其余均未检出；金黄色葡萄球菌 1 个批次 2 个样品检出，为 30 CFU/g、50 CFU/g，其余均 < 10 CFU/g；单核细胞增生李斯特氏菌有 1 批次 1 个样品检出，其余未检出。分析产品被食源性致病菌污染的原因，主要有以下四个方面：一是加工设备及表面的卫生清洁度不够，直接污染半成品或成品；二是生产管理不够规范，设备使用后清洁不当或生熟用具未分开使用，导致交叉污染；三是贮存管理不够规范，如原料、半成品、成品混放，导致污染，如检出单核细胞增生李斯特氏菌，说明该产品有可能存在生熟混放现象；四是生产者类型，本次检出致病菌的为小作坊和酒店，获证生产企业产品未检出，在一定程度上说明小作坊、酒店生产管理欠佳，监管部门应加强对其的监管。按 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》肉制品规定，本标准所检测的产品金黄色葡萄球菌合格率为 100%，沙门氏菌和单核细胞增生李斯特氏菌合格率为 97.1%，因此可等效采用 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中肉制品限量要求。

商业无菌：考虑生产企业可采用罐头制作工艺生产香芋扣肉，即预制后密封包装后再熟制杀菌，因此将商业无菌作为微生物限量指标之一，加入本标准中是合理的。

5、兽药残留（五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯

尼考、强力霉素、盐酸克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素)的制定

猪五花肉为香芋扣肉的主要原料，同时也是产品价格重要考量因素，因此本标准编制组将兽药残留作为香芋扣肉产品安全重要指标进行检测。编制组参考 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、整顿办函〔2010〕50 号《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第四批)>的通知》，对可能存在的五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、强力霉素、盐酸克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素等 10 种/类兽药残留，对 34 批次香芋扣肉进行检测，检测结果详见附件 7。

34 批次香芋扣肉样品，恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、强力霉素、盐酸克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素等 9 种/类兽药残留均未检出，与 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》、整顿办函〔2010〕50 号《全国食品安全整顿工作办公室关于印发<食品中可能违法

添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）>的通知》猪肌肉相关指标比较，合格率 100%，因此可等效采用 GB 31650 中所有食品动物或猪的肌肉的规定。

34 批次产品 4 批次检出五氯酚酸钠，占比 11.7%，有较高检出率。五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂或者杀菌剂。五氯酚钠通过食物链进入人畜体内分解为五氯酚，五氯酚具有有机氯和酚的毒性，能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，可对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。检出的 4 批次五氯酚酸钠（以五氯酚计）最高为 7.3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，而我国农业部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品(动物性食品中不得检出)。香芋扣肉中检出有可能是因为使用了防止木材霉变添加了五氯酚酸钠的砧板切肉沾染、使用食用了五氯酚酸钠农药超标猪饲料的猪作为原料、被猪肉生产加工设备中含有五氯酚酸钠的冷却循环水污染等。因此建议生产企业要加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产过程控制、食品安全自查等工作。同时，监管单位应加强生产企业生产环境、过程、产品的监管。因此本标准将五氯酚酸钠作为理化指标提出，按照农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》作为限量要求，即不得检出，是合理的。

6、添加剂的制定。

编制组首先考量苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等最为普遍添加的防腐剂。本标准对 34 批次香芋扣肉开展这 3 种防腐剂考察，不同批次产品的相关指标检测结果详见附件 4。

苯甲酸是一种常见的食品添加剂，是一种有效的防腐剂。很多研究结果表明，如果食品中过量使用苯甲酸及其盐类，将会影响人体肝脏酶对脂肪酸的作用，从而导致心脏、肾脏功能异常。根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（以下简称 GB 2760）食品分类系统，香芋扣肉属于预制菜，而调理肉制品、熟肉制品均无苯甲酸限量，说明苯甲酸不能添加到这 2 类产品中。对 34 批次香芋扣肉按照 GB 5009.28-2016《食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定》第一法测定，有 11 批次产品中检出苯甲酸，占总数的 32.4%。含量最高为 0.0494g/kg，最小为 0.0108g/kg（方法检出限为 0.005g/kg，定量限为 0.01g/kg）。考虑香芋扣肉制作过程中需加入酱油、醋等调味料，或添加酸菜、梅菜等腌渍的蔬菜，且实际检出数值较低，可考虑为配料带入，即符合 GB 2760 带入原则规定。

山梨酸及其钾盐长期过量摄入可能会抑制骨骼生长，并对肾、肝脏等器官产生一定影响。和苯甲酸一样，在 GB 2760 中熟肉制品添加要求 $\leq 0.075\text{g/kg}$ 。34 批次检出 3 批次产品检出山梨酸，占比 0.8%，含量为 0.0108g/kg~0.0278g/kg（方法检出限为 0.005g/kg，定量限为 0.01g/kg），本标准等效采用 GB 2760 中熟肉制品山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的限量要求。

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血管和多个器官中，长期使用脱氢乙酸

及其钠盐超标的食品会危害人体健康。GB 2760 规定了预制肉制品、熟肉制品的限量，均为 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。本标准对 34 批次产品开展脱氢乙酸含量检测，检出 10 批次，占比 29.4%，最高 0.156g/kg ，最低 0.0064g/kg （方法检出限为 0.002g/kg ，定量限为 0.005g/kg ），均低于 GB 2760 对预制肉制品、熟肉制品的最大使用量要求，因此可等效采用 GB 2760。

其他食品添加剂的限量要求：考虑香芋扣肉最终产品为熟制的特点；同时 GB 2760 对熟肉制品规定的添加剂的种类多于调理肉制品，在实际使用中可操作性更强，因此本标准对食品添加剂的品种和限量要求可等效 GB 2760-2014 中对熟肉制品的要求。

六、其他应当说明的事项。

（一）品质的考察。

虽然品质指标不是安全指标，不涉及食品安全，但是香芋扣肉的具有极强的产品特征，即产品主要原料为五花肉和香芋，五花肉和香芋均切厚片，两种原料有序排放。因此制定一定的品质指标控制产品品质，则有利于沿袭其传统的生产工艺和保证其传统的产品品质。经过对 34 个批次产品的实际称量，五花肉片偏薄，肉占比少；有部分产品五花肉片偏厚，肉占比多。具体检测方法为：按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》要求得出净含量后，挑选出全部猪肉称重，猪肉重量与净含量的比值乘以 100，即为猪肉含量比值。经过 34 批次样品称量计算，猪肉含量比值范围为 16.7%~78.9%，其中猪肉含量比值为 16.7%的产品明显五花

肉片薄且少，已经与传统香芋扣肉的形态有较大差距，品质较差。因此，在充分考虑成本的情况下，为了确保产品品质接近广西传统香芋扣肉，同时可供不同的人群选择，本标准将猪肉含量比值作为标签标识内容。具体数据见附件 2。

（二）农药残留的考察

香芋扣肉其中一个重要的原料是香芋，食品安全指标除了污染物限量、微生物限量外，还需要考察农药残留情况。本标准充分参考 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中猪肉、芋的农药种类，选择检测香芋扣肉中甲胺磷、克百威、啞菌酯、毒死蜱、甲拌磷、乐果、噻虫嗪、噻虫胺、吡虫啉含量。由于香芋扣肉属于预制菜，而测定食品中农药残留量的国家标准未有相关产品的检验方法，因此，编制组参考 GB/T 20772-2008《动物肌肉中 461 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》中样品制备、净化、仪器条件，选取 5 批次具有代表性的香芋扣肉产品检测，样品信息及检测结果详见附件 8。

对 5 批次香芋扣肉进行甲胺磷等 9 种农药残留进行检测，结果均为未检出。分析其原因，一是大部分农药残留在香芋表皮上，香芋经过去皮、清洗后，大部分农药被除去；二是香芋扣肉在制作工艺上，需经过油炸、蒸煮等工序，在高温下，可能发生挥发分解，从而浓度降低。

由于香芋扣肉一半以上的原料为香芋，因此农药最大残留限量应作为产品理化指标提出，其限量应符合 GB 2763 的规定。

(三) 营养成分的测定

编制组经过前期调研，发现生产预包装香芋扣肉的企业有增长趋势，香芋扣肉的预包装产品的生产量与销售量也逐年增长。为了考察香芋扣肉产品营养信息，了解其营养组分和特征，按照 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的相关要求，编制组选取 5 批次产品测定了能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠 5 种核心营养素水平，样品信息及结果见附件 9。

从核心营养素水平可以看出，香芋扣肉脂肪含量较高，抽检的 5 批次样品脂肪含量为 19.1g/100g~28.2g/100g，因此本标准将过氧化值作为质量指标提出，是非常有必要的。另一方面，能量、蛋白质、脂肪与产品猪五花肉含量成正比，碳水化合物水平与产品猪五花肉含量成反比，因此将猪肉占比作为品质指标是很有必要的。

从营养成分分析，香芋扣肉产品能量偏高，平均值为 1324KJ/100g，100g 产品平均 NRV%为 16%。同时，由于添加了酱油、腐乳或南乳等调味料，产品钠含量也偏高，钠平均值为 577mg/100g，100g 产品平均 NRV%为 29%。因此香芋扣肉不适合高血脂、高血压人群食用。

(三) 酸度、胭脂红的测定

编制组在初定指标时，将酸价作为考量香芋扣肉的质量指标提出，将胭脂红作为考量香芋扣肉是否添加色素提出，并测定了 34 批次产品酸价、胭脂红数值。但在对样品分析、含量分析、检测方法时，发现酸价不能真实的反映出香芋扣

肉脂肪氧化酸败的程度；在胭脂红的检测中，34 批次产品均未检出，考虑到香芋扣肉在油炸、配料添加环节即使不另外添加色素，也会有天然色素生成。因此酸价、胭脂红不在本标准提出，对应检测数据见附件 3、附件 4。

（四）产品检测

对收集到的具有代表性的 34 份产品进行检测，其中感官、猪肉含量比值、过氧化值、酸价、添加剂限量、污染物限量、农药残留、营养成分为贺州市检验检测中心检测，兽药残留为南宁海关技术中心检测。

- 附件：1、产品信息一览表
- 2、各批次产品猪肉含量比值一览表
- 3、各批次产品过氧化值、酸价结果一览表
- 4、各批次产品苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸结果一览表
- 5、各批次产品污染物限量结果一览表
- 6、各批次产品微生物限量结果一览表
- 7、各批次产品兽药残留限量结果一览表
- 8、5 批次产品农药残留限量结果一览表
- 9、5 批次产品核心营养素结果一览表
- 10、《食品安全地方标准 香芋扣肉》征求意见处理汇总表

《食品安全地方标准 香芋扣肉》编制小组

2023 年 5 月 4 日

附件 1

产品信息一览表

序号	样品名称	生产企业	经营厂家	类型	产地
1	荔浦芋头扣肉	广西龙瀛供应链管理有限公司	广西独味一绝供应链有限公司	食品生产企业	南宁市城区
2	海鲜荔浦芋头扣肉	广西龙瀛供应链管理有限公司	广西独味一绝供应链有限公司	食品生产企业	南宁市城区
3	香芋扣肉	广西滋韵食品有限公司	/	食品生产企业	南宁市青秀区
4	香芋扣肉	广西六福大红扣肉食品有限公司	/	食品生产企业	南宁市良庆区
5	香芋扣肉	广西蒙旭农业科技发展有限公司	广西维诚食品有限责任公司	食品生产企业	柳州市鱼峰区
6	香芋扣肉 (糟辣味)	广西上好鲜肉食品有限责任公司	柳州市柳北区老付食品配送服务部	食品生产企业	柳州市柳南区
7	香芋扣肉 (五香味)	广西上好鲜肉食品有限责任公司	柳州市柳北区老付食品配送服务部	食品生产企业	柳州市柳南区
8	荔浦芋头扣肉	广西芋香阁食品有限公司	/	食品生产企业	柳州市城区
9	贡品芋头扣肉	广西芋香阁食品有限公司	广西维诚食品有限责任公司	食品生产企业	柳州市城区
10	香芋扣肉	柳州市金龙寨文明饭店	柳州市金龙寨文明饭店	酒店	柳州市城区
11	香芋扣肉 (五香味)	广西鹿寨众牛食品有限公司	/	食品生产企业	柳州市鹿寨县
12	香芋扣肉 (糟辣味)	广西鹿寨众牛食品有限公司	/	食品生产企业	柳州市鹿寨县
13	荔浦芋扣肉	桂林李大姐食品有限公司	/	食品生产企业	桂林市灵川县

序号	样品名称	生产企业	经营厂家	类型	产地
14	荔浦芋扣肉	桂林漓江鱼食品有限公司	/	食品生产企业	桂林市灵川县
15	广西扣肉（咸）	平乐县醉酒食品小作坊	/	小作坊	桂林市平乐县
16	广西扣肉（甜）	平乐县醉酒食品小作坊	/	小作坊	桂林市平乐县
17	荔浦香芋扣	蒙山县山水熟食加工坊	/	小作坊	梧州市蒙山县
18	传统酸甜扣	蒙山县山水熟食加工坊	/	小作坊	梧州市蒙山县
19	酸甜扣肉	罗仔工坊	/	市场	北海市城区
20	五香扣肉	罗仔工坊	/	市场	北海市城区
21	黄田扣肉（单扣，咸香）	广西奇珍倚草食品有限公司	广西奇珍倚草食品有限公司	食品生产企业	贺州市八步区
22	黄田扣肉（单扣，甜香）	广西奇珍倚草食品有限公司	广西奇珍倚草食品有限公司	食品生产企业	贺州市八步区
23	黄田扣肉（双扣，咸）	广西奇珍倚草食品有限公司	广西奇珍倚草食品有限公司	食品生产企业	贺州市八步区
24	黄田扣肉（双扣，甜）	广西奇珍倚草食品有限公司	广西奇珍倚草食品有限公司	食品生产企业	贺州市八步区
25	香芋扣肉	广西南宁市洋咩咩食品有限公司（博白县城区兰姐扣肉店）	/	小作坊	玉林市博白县
26	陆川土猪香芋扣肉	广西富兴食品有限公司	广西维诚食品有限责任公司	食品生产企业	玉林市陆川县
27	五香香芋扣肉	北流市新声百货经营部	晓彬个体店	小作坊	玉林市北流市
28	梅菜香芋扣肉	北流市新声百货经营部	晓彬个体店	小作坊	玉林市北流市
29	酸菜香芋扣肉	北流市新声百货经营部	晓彬个体店	小作坊	玉林市北流市

序号	样品名称	生产企业	经营厂家	类型	产地
30	香芋扣肉	广西百色市康记喜宴汇餐饮有限公司	广西百色市康记喜宴汇餐饮有限公司	酒店	百色市右江区
31	香芋扣肉	广西百色市拉域市场拉域招牌扣肉店	拉域招牌扣肉店	市场	百色市右江区
32	香芋扣肉	广西百色市人民市场正宗田阳脆皮烤鸭店	正宗田阳脆皮烤鸭店	市场	百色市右江区
33	香芋扣肉	广西百色市北部湾海鲜餐饮有限公司	北部湾海鲜餐饮有限公司	酒店	百色市右江区
34	香芋扣肉	广西贵港市沁园春餐饮丰宝店	广西贵港市沁园春餐饮丰宝店	酒店	贵港市港北区

附件 2

各批次产品猪肉含量比值一览表

序号	项目	品质指标
	样品名称	猪肉含量比值/ (g/100g)
1	香芋扣肉	58.9
2	贡品芋头扣肉	33.4
3	香芋扣肉	27.5
4	香芋扣肉	59.1
5	香芋扣肉	38.3
6	酸甜扣肉	47.5
7	五香扣肉	45.2
8	香芋扣肉	27.8
9	陆川土猪香芋扣肉	35.2
10	荔浦芋扣肉	49.2
11	香芋扣肉（五香味）	48
12	香芋扣肉（糟辣味）	43
13	荔浦芋扣肉	16.7
14	荔浦芋头扣肉	42.5
15	黄田扣肉（单扣，咸香）	27.6
16	黄田扣肉（单扣，甜香）	28.7
17	黄田扣肉（双扣，咸）	48.1
18	黄田扣肉（双扣，甜）	41.2
19	广西扣肉（咸）	59.4

序号	项目	品质指标
	样品名称	猪肉含量比值/ (g/100g)
20	广西扣肉(甜)	52.1
21	荔浦芋头扣肉	41.3
22	海鲜荔浦芋头扣肉	28.9
23	荔浦香芋扣	28.9
24	传统酸甜扣	67.6
25	香芋扣肉(糟辣味)	69.8
26	香芋扣肉(五香味)	47.2
27	五香香芋扣肉	48.5
28	梅菜香芋扣肉	56.3
29	酸菜香芋扣肉	78.9
30	香芋扣肉	70.7
31	香芋扣肉	65.4
32	香芋扣肉	74.2
33	香芋扣肉	56.1
34	香芋扣肉	52.1

附件 3

各批次产品过氧化值、酸价结果一览表

序号	样品名称	过氧化值 (g/100g)	酸价 (mg/g)
1	香芋扣肉	0.0165	0.73
2	贡品芋头扣肉	0	0.64
3	香芋扣肉	0.0245	1.05
4	香芋扣肉	0.0205	2.15
5	香芋扣肉	0	0.81
6	酸甜扣肉	0.0275	0.72
7	五香扣肉	0.0155	0.64
8	香芋扣肉	0.1050	0.90
9	陆川土猪香芋扣肉	0.0185	0.96
10	荔浦芋扣肉	0.0060	1.45
11	香芋扣肉（五香味）	0	1.75
12	香芋扣肉（糟辣味）	0.0097	1.85
13	荔浦芋扣肉	0	1.55
14	荔浦芋头扣肉	0.0115	1.75
15	黄田扣肉（单扣，咸香）	0.0065	0.78
16	黄田扣肉（单扣，甜香）	0.0083	0.92
17	黄田扣肉（双扣，咸）	0.0155	1.15
18	黄田扣肉（双扣，甜）	0.0053	1.35
19	广西扣肉（咸）	0.0067	1.80
20	广西扣肉（甜）	0.0029	0.73
21	荔浦芋头扣肉	0.0072	1.15
22	海鲜荔浦芋头扣肉	0	0.72
23	荔浦香芋扣	0.0260	0.58
24	传统酸甜扣	0.0245	1.25
25	香芋扣肉（糟辣味）	0.0495	1.55

序号	样品名称	过氧化值 (g/100g)	酸价 (mg/g)
26	香芋扣肉（五香味）	0.0370	2.05
27	五香香芋扣肉	0.0185	0.64
28	梅菜香芋扣肉	0.0165	0.58
29	酸菜香芋扣肉	0.0073	0.80
30	香芋扣肉	0.0995	1.41
31	香芋扣肉	0.0120	0.62
32	香芋扣肉	0.0160	0.55
33	香芋扣肉	0.0770	2.07
34	香芋扣肉	0.0250	1.35

附件 4

各批次产品苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸结果一览表

序号	项目	添加剂			
	样品名称	苯甲酸 (g/kg)	山梨酸 (g/kg)	脱氢乙酸 及其钠盐 (g/kg)	胭脂红 (mg/kg) (检出限 0.05mg/kg)
1	香芋扣肉	未检出	未检出	0.156	未检出
2	贡品芋头扣肉	未检出	未检出	0.0079	未检出
3	香芋扣肉	0.0129	未检出	0.0066	未检出
4	香芋扣肉	未检出	0.0108	0.0064	未检出
5	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
6	酸甜扣肉	0.0108	未检出	未检出	未检出
7	五香扣肉	0.0112	未检出	未检出	未检出
8	香芋扣肉	0.034	未检出	未检出	未检出
9	陆川土猪香芋扣肉	未检出	未检出	0.0073	未检出
10	荔浦芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
11	香芋扣肉(五香味)	未检出	未检出	未检出	未检出
12	香芋扣肉(糟辣味)	0.0494	未检出	0.0097	未检出
13	荔浦芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
14	荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
15	黄田扣肉(单扣,咸香)	未检出	未检出	未检出	未检出
16	黄田扣肉(单扣,甜香)	未检出	未检出	未检出	未检出
17	黄田扣肉(双扣,咸)	未检出	未检出	未检出	未检出
18	黄田扣肉(双扣,甜)	未检出	0.017	未检出	未检出

序号	项目	添加剂			
	样品名称	苯甲酸 (g/kg)	山梨酸 (g/kg)	脱氢乙酸 及其钠盐 (g/kg)	胭脂红 (mg/kg) (检出限 0.05mg/kg)
19	广西扣肉(咸)	未检出	未检出	未检出	未检出
20	广西扣肉(甜)	未检出	未检出	未检出	未检出
21	荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
22	海鲜荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
23	荔浦香芋扣	未检出	未检出	未检出	未检出
24	传统酸甜扣	0.0134	未检出	0.007	未检出
25	香芋扣肉(糟辣味)	未检出	未检出	0.0074	未检出
26	香芋扣肉(五香味)	未检出	未检出	未检出	未检出
27	五香香芋扣肉	0.0234	0.0278	0.011	未检出
28	梅菜香芋扣肉	0.0294	未检出	0.007	未检出
29	酸菜香芋扣肉	0.0256	未检出	未检出	未检出
30	香芋扣肉	0.023	未检出	未检出	未检出
31	香芋扣肉	0.0238	未检出	未检出	未检出
32	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
33	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出
34	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出

附件 5

各批次产品污染物限量结果一览表

序号	项目	污染物限量				
	样品名称	总砷(以 As 计) (mg/kg) (定 量限 0.040mg/kg)	镉(以 Cd 计) (mg/kg) (定量限 0.003mg/kg)	铅(以 Pb 计) (mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)	总汞(以 Hg 计)(mg/kg) (定量限 0.010mg/kg)	铬(以 Cr 计)(mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)
1	香芋扣肉	未检出	0.0115	0.0439	未检出	未检出
2	贡品芋头扣肉	未检出	0.0034	0.2387	未检出	未检出
3	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
4	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	0.1254	未检出
5	香芋扣肉	未检出	0.0066	未检出	未检出	0.0800
6	酸甜扣肉	未检出	0.0097	0.0448	未检出	未检出
7	五香扣肉	未检出	未检出	0.1136	0.0125	未检出
8	香芋扣肉	未检出	0.0123	0.0688	0.0015	未检出
9	陆川土猪香芋扣肉	未检出	0.0117	0.0823	0.0108	0.0557
10	荔浦芋扣肉	未检出	未检出	未检出	0.0361	未检出
11	香芋扣肉 (五香味)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
12	香芋扣肉 (糟辣味)	未检出	未检出	0.1218	未检出	未检出
13	荔浦芋扣肉	未检出	0.0037	未检出	未检出	未检出
14	荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	0.0221	未检出
15	黄田扣肉 (单扣, 咸香)	未检出	未检出	未检出	0.0129	未检出

序号	项目	污染物限量				
	样品名称	总砷(以 As 计) (mg/kg) (定量限 0.040mg/kg)	镉(以 Cd 计) (mg/kg) (定量限 0.003mg/kg)	铅(以 Pb 计) (mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)	总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) (定量限 0.010mg/kg)	铬 (以 Cr 计) (mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)
16	黄田扣肉 (单扣, 甜香)	未检出	0.0043	未检出	0.0148	未检出
17	黄田扣肉 (双扣, 咸)	未检出	0.0043	未检出	未检出	未检出
18	黄田扣肉 (双扣, 甜)	未检出	0.0125	未检出	0.0103	未检出
19	广西扣肉(咸)	未检出	未检出	0.3374	未检出	未检出
20	广西扣肉(甜)	未检出	未检出	0.4023	未检出	0.0396
21	荔浦芋头扣肉	未检出	0.0126	0.1019	0.0105	未检出
22	海鲜荔浦芋头 扣肉	未检出	0.0045	未检出	未检出	未检出
23	荔浦香芋扣	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
24	传统酸甜扣	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
25	香芋扣肉 (糟辣味)	未检出	0.0038	0.3240	未检出	0.0355
26	香芋扣肉 (五香味)	未检出	0.0045	0.4484	未检出	未检出
27	五香香芋扣肉	未检出	0.0056	未检出	未检出	0.0307
28	梅菜香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	0.0178	0.0392
29	酸菜香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	0.0349
30	香芋扣肉	未检出	未检出	0.0925	0.0119	0.1149
31	香芋扣肉	未检出	未检出	0.0578	未检出	0.0333

序号	项目	污染物限量				
	样品名称	总砷(以 As 计) (mg/kg) (定量限 0.040mg/kg)	镉(以 Cd 计) (mg/kg) (定量限 0.003mg/kg)	铅(以 Pb 计) (mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)	总汞(以 Hg 计) (mg/kg) (定量限 0.010mg/kg)	铬(以 Cr 计) (mg/kg) (定量限 0.04mg/kg)
32	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
33	香芋扣肉	未检出	0.0120	0.0977	未检出	0.0691
34	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

附件 6

各批次产品微生物限量结果一览表

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
1	香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出
2	贡品芋头扣 肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出
3	香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出
4	香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出
5	香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出
6	酸甜扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检 出, 未检出, 未检出

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
7	五香扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
8	香芋扣肉	1.6×10^3 , 1.7×10^3 , 9.2×10^2 , 1.1×10^3 , 1.3×10^3	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
9	陆川土猪香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
10	荔浦芋扣肉	1.8×10^2 , 1.0×10^2 , 1.2×10^2 , 1.5×10^2 , 1.1×10^2	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
11	香芋扣肉 (五香味)	2.6×10^2 , 3.1×10^2 , 4.6×10^2 , 3.0×10^2 , 3.6×10^2	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
12	香芋扣肉 (糟辣味)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
13	荔浦芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
14	荔浦芋头扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
15	黄田扣肉 (单扣, 咸香)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
16	黄田扣肉 (单扣, 甜香)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
17	黄田扣肉 (双扣, 咸)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
18	黄田扣肉 (双扣, 甜)	3.7×10^2 , 8.5×10^2 , 4.2×10^2 , 3.0×10^2 , 4.5×10^2	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
19	广西扣肉 (咸)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
20	广西扣肉 (甜)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
21	荔浦芋头扣 肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
22	海鲜荔浦芋 头扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
23	荔浦香芋扣	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
24	传统酸甜扣	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
25	香芋扣肉 (糟辣味)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
26	香芋扣肉 (五香味)	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
27	五香香芋扣肉	1.1×10 ³ , 8.3×10 ⁴ , 1.3×10 ³ , 1.6×10 ³ , 7.9×10 ⁴	<10, 50, <10, 30, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
28	梅菜香芋扣肉	1.2×10 ⁴ , 1.2×10 ⁴ , 1.1×10 ⁴ , 1.3×10 ⁴ , 1.2×10 ⁴	<10, <10, 20, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
29	酸菜香芋扣肉	1.3×10 ³ , 6.1×10 ³ , 1.1×10 ⁴ , 7.9×10 ³ , 1.7×10 ³	<10, <10, <10, 20, 30	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
30	香芋扣肉	7.5×10 ³ , 2.1×10 ⁴ , 1.8×10 ⁴ , 2.9×10 ³ , 8.7×10 ³	<10, 20, <10, <10, 30	检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, 50, <10, <10, 30	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出
31	香芋扣肉	2.3×10 ² , 3.1×10 ² , 2.0×10 ² , 2.9×10 ² , 3.7×10 ²	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出

序号	项目	微生物限量				
	样品名称	菌落总数, CFU/g	大肠菌群, CFU/g	沙门氏菌, /25g	金黄色葡萄球菌, CFU/g	单核细胞增生李斯特氏菌, /25g
32	香芋扣肉	4.7×10^2 , 3.8×10^2 , 4.5×10^2 , 5.0×10^2 , 4.0×10^2	<10, 50, <10, <10, 80	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, < 10, <10
33	香芋扣肉	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, <10, <10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, < 10, <10
34	香芋扣肉	3.2×10^2 , 2.8×10^2 , 2.5×10^2 , 3.0×10^2 , 2.5×10^2	<10, 20, <10, <10, 10	未检出, 未检出, 未检出, 未检出, 未检出	<10, <10, <10, <10, <10	<10, <10, <10, < 10, <10

附件 7

各批次产品兽药残留限量结果一览表

序号	样品名称	项目									
		五氯酚酸钠(以五氯酚计) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	恩诺沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	磺胺类(总量) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	甲氧苄啶 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氯霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氟苯尼考 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	盐酸克伦特罗 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	莱克多巴胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	沙丁胺醇 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	强力霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
1	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
2	贡品芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
3	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
4	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
5	香芋扣肉	1.6	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
6	酸甜扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
7	五香扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
8	香芋扣肉	7.3	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

序号	样品名称	项目									
		五氯酚酸钠(以五氯酚计) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	恩诺沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	磺胺类(总量) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	甲氧苄啶 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氯霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氟苯尼考 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	盐酸克伦特罗 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	莱克多巴胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	沙丁胺醇 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	强力霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
9	陆川土猪香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
10	荔浦芋扣肉	3.2	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
11	香芋扣肉 (五香味)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
12	香芋扣肉 (糟辣味)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
13	荔浦芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
14	荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
15	黄田扣肉 (单扣, 咸香)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
16	黄田扣肉 (单扣, 甜香)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

序号	样品名称	项目									
		五氯酚酸钠(以五氯酚计) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	恩诺沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	磺胺类(总量) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	甲氧苄啶 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氯霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氟苯尼考 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	盐酸克伦特罗 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	莱克多巴胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	沙丁胺醇 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	强力霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
17	黄田扣肉 (双扣, 咸)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
18	黄田扣肉 (双扣, 甜)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
19	广西扣肉(咸)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
20	广西扣肉(甜)	4.0	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
21	荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
22	海鲜荔浦芋头扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
23	荔浦香芋扣	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
24	传统酸甜扣	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
25	香芋扣肉(糟辣味)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

序号	样品名称	项目									
		五氯酚酸钠(以五氯酚计) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	恩诺沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	磺胺类(总量) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	甲氧苄啶 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氯霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氟苯尼考 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	盐酸克伦特罗 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	莱克多巴胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	沙丁胺醇 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	强力霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
26	香芋扣肉(五香味)	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
27	五香香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
28	梅菜香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
29	酸菜香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
30	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
31	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
32	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
33	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
34	香芋扣肉	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出

序号	样品名称	项目									
		五氯酚酸钠(以五氯酚计) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	恩诺沙星 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	磺胺类(总量) ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	甲氧苄啶 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氯霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	氟苯尼考 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	盐酸克伦特罗 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	莱克多巴胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	沙丁胺醇 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	强力霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
备注	各项目检出限	定量限 $1.0 \mu\text{g}/\text{kg}$	定量限 $10 \mu\text{g}/\text{kg}$	定量限 $10 \mu\text{g}/\text{kg}$	定量限 $50 \mu\text{g}/\text{kg}$	检测限 $0.1 \mu\text{g}/\text{kg}$	检出限 $0.1 \mu\text{g}/\text{kg}$	检出限 $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$	检出限 $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$	检出限 $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$	定量限 $10 \mu\text{g}/\text{kg}$

附件 8

5 批次产品农药残留限量结果一览表

序号	样品名称	类型	甲胺磷 (mg/kg)	克百威 (mg/kg)	啉菌酯 (mg/kg)	毒死蜱 (mg/kg)	甲拌磷 (mg/kg)	乐果 (mg/kg)	噻虫嗪 (mg/kg)	噻虫胺 (mg/kg)	吡虫啉 (mg/kg)
1	海鲜荔浦芋头扣肉	食品生产企业	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
2	香芋扣肉 (五香味)	食品生产企业	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
3	传统酸甜扣	小作坊	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
4	五香香芋扣肉	小作坊	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
5	香芋扣肉	市场	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
定量限 (mg/kg)			0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01

附件 9

5 批次产品核心营养素结果一览表

序号	样品名称	类型	能量 每 100g	能量 NRV %	蛋白质 每 100g	蛋白质 NRV %	脂肪 每 100g	脂肪 NRV %	碳水化 合物 每 100g	碳水化 合物 NRV %	钠 每 100g	钠 NRV %
1	海鲜荔浦芋头 扣肉	食品生产 企业	1518 KJ	18 %	6.1 g	10 %	28.2 g	47 %	21.8 g	7 %	624 mg	31 %
2	香芋扣肉 (五香味)	食品生产 企业	1186 KJ	14 %	9.5 g	16 %	21.3 g	36 %	13.9 g	5 %	579 mg	29 %
3	传统酸甜扣	小作坊	1419 KJ	17 %	7.2 g	12 %	21.7 g	36 %	29.1 g	10 %	587 mg	29 %
4	五香香芋扣肉	小作坊	1186 KJ	14 %	9.2 g	15 %	19.1 g	32 %	19.0 g	6 %	531 mg	27 %
5	香芋扣肉	市场	1312 KJ	16 %	15.4 g	26 %	25.6 g	43 %	6.1 g	2 %	565 mg	28 %
平均值/每 100g			1324 KJ	16 %	9.5 g	16 %	23.2 g	39 %	18.0 g	6 %	577 mg	29 %

附件 10

《食品安全地方标准 香芋扣肉》征求意见处理汇总表

标准名称		食品安全地方标准 香芋扣肉	负责起草单位：贺州市检验检测中心	承办人：罗晓慧			
发函件数		11 份	回函件数 11 份	联系电话：13471951986			
序号	标准章条编号	原稿内容（概要）	意见及建议	采纳与否及理由	提出单位	姓名	职称
1	1 范围	本标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，经熟制、油炸、切片，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等腌制，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。	本标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，经原料处理、煮制、油炸、冷却、切片，添加或不添加腐乳、酿造酱油、白酒、黄酒、食用盐、食糖、蜂蜜、食醋、香辛料、姜、葱、辣椒、食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠等）等腌制，经整形、排放、蒸煮、冷却、真空包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。	待审评会讨论	广西壮族自治区市场监督管理局	黄文新	四级调研员
2	规范性引用文件		若按以上定义中规定的辅料，需完善辅料引用到的标准	采纳			

3	3.1		建议按“范围”中修改后的定义进行表述。	采纳			
4	4.1.7	糖	食糖	采纳			
5	4.2	五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	五花肉和香芋应在呈片状、或块状且在盛放容器内有序、整齐摆放	采纳			
6	前言	本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。 贺州市正地发展有限公司	删除	采纳	广西壮族自治区卫生监督所	张慧君	副主任 医师
7	4.2 表1	五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	五花肉和香芋大小形状基本一致，应有序、间隔摆放	采纳			
8	4.3	品种要求	建议删除	采纳			
9	4.4 表3	3种防腐剂	删除	采纳			
10	4.4 表3	铅 镉 铬 汞 指标	1、标准一般考虑90%位数，不考虑平均值；2、考虑与GB2762的平衡关系，铅的指标稍高	采纳			
11	4.4 表3	五氯酚酸钠	原料中或源头控制为主 不得加入，建议删除	待审评 会讨论			
12	4.4 表3	农药残留、兽药残留	原料中或源头控制为主，建议删除	待审评 会讨论			

13	7.2 理化指标		增加采样方法	采纳			
14	1	经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺	经整形、拼配、蒸煮、冷却、包装（或包装密封后经熟制杀菌）等工艺	采纳			
15	表 2	猪肉质量比值	<p>1、猪肉占比 20 g/100g，认为定的要求太低，根据第 1 章产品的配料就是以猪肉、芋头为主要原料，猪肉占比至少要达到 50 g/100g 才可称为主要原料。</p> <p>2、单是这个项目列检验方法在表格里，其他项目又没有按这个格式列在表格里，应全部项目统一格式。</p> <p>3、猪肉质量比值是没有单位的，但项目名称后面有“g/100g”，是要规定比值还是百分比？单位、要求和检验方法均需按比值或百分比统一。</p> <p>4、检验方法中样品数量取多少？需明确。</p>	不采纳，已将品质要求删除。	广西轻工产品质量检验站	白芸	正高级工程师
16	表 3	过氧化值指标	可参照 GB 19295 定为 0.25g/100g	采纳			

17	表 3	/	<p>食品添加剂在产品的规定值应执行 GB 2760 的规定，除非是产品自身带有原因如自然发酵等自己产生而不是人为添加的可以依据工艺、检验数据等制定限量值，但这个产品的这些防腐剂的检测量均是添加造成的，不应在此规定苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸的限量值，如在表 3 中苯甲酸规定 0.08g/kg，会被理解为该产品允许在此限量范围内添加苯甲酸，但是 GB 2760 中规定熟肉制品不允许添加苯甲酸。GB 2760—2014 中 3.4 已经明确带入原则的规定，检验机构会据此对检验出来的食品添加剂进行判定。</p>	采纳			
18	表 3	污染物限量指标	<p>该产品主要是是熟肉制品和蔬菜制品的结合，建议污染物限量指标根据检验结果、产品配料中猪肉和芋头的占比以及 GB 2762—2022 中熟肉制品和蔬菜制品的污染物限量综合考虑制定。还有 GB 2762—2022 对熟肉制品有总砷、N-二甲基亚硝</p>	待审评 会讨论			

			胺的要求，但标准没有制定，且该产品经过油炸，苯并芘应也考虑一下为好。				
19	4.5	4.5 微生物限量 应符合表 4 的规定。	4.5 微生物限量 4.5.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。 4.5.2 其他产品应符合表 4 的规定。 (对应第 1 章补充的罐头工艺的产品，同时第 2 章和 7.3 补充相应的商业无菌检验方法)	采纳			
20	5.2	食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中预制肉制品的规定	食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中熟肉制品的规定。(根据工艺描述该产品应该是完全熟制了的)	采纳			
21	7.2.2	酸价检验	表 3 无酸价指标要求，前后不对应	采纳			
22	7.3	/	缺单核细胞增生李斯特氏菌的检验方法，表 4 有限量	采纳			
23	9.3.2	速冻产品应在低于或等于-18℃条件下进行贮存和运输	第 1 章和 3.1 的工艺没有速冻产品的，没有包括有速冻类产品，前后不一致	采纳			

24	前言	本文件起草单位：贺州市检验检测中心、南宁海关技术中心、贺州市正地发展有限公司。	本文件起草单位：贺州市检验检测中心、南宁海关技术中心。	采纳	桂林市产品质量检验所	阳文琼	高级工程师
25	范围	第一段和第二段“本标准”	本文件	采纳			
26	规范性引用文件	GB 28050	格式有误	采纳			
27	3.1	整形、排放	摆放整形	不采纳			
28	4.4	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸限值按2760的带入原则计算出来，以34批次的样品为统计样本	参照有预制菜肴地方标准（2760分类套不上的）以及以34批次的样品为统计样本制定限值	采纳			
29	4.4	铅等污染物限量	按薯类新鲜蔬菜、肉类两类中最严的指标考核	采纳			
30	7.2.2	酸价	删除	采纳			
31	7.3	缺4.5单核细胞增生李斯特氏菌的检验方法规定	补全单核细胞增生李斯特氏菌的检验方法规定	采纳			
32	9.2.2	包装容器应有足够的支撑强度。连同产品蒸煮或复热用的托盘等容器，应维持食品成熟或耐热特性，不变形。若使用陶瓷制品盛放，应符合GB 4806.4的规定。	包装容器应有足够的支撑强度。连同产品蒸煮或复热用的托盘等容器，应维持食品成熟或耐热特性，不变形，并应符合国家的有关规定。使用陶瓷制品包装容器盛放的，应符合GB 4806.4的规定。	采纳			

33	4.5	微生物限量	建议添加致泄大肠埃希氏菌限量指标。	待审评 会讨论	广西-东盟 食品检验 检测中心	吴毅	副主任 药师
34	4.1.2、 4.1.9	香芋、葱、辣椒应符合 GB 2762、 GB 2763 等相关标准和有关规定	规范性引用文件中应罗列 GB 2762 标准。	采纳			
35	4.1	原辅料要求	建议在原辅料要求中添加酱油的检 验规定。	采纳			
36	4.4	理化指标	建议在理化指标中添加“总砷（以 As 计）”项目。	采纳			
37	1	本标准规定了… 本标准适用于…	本文件规定了… 本文件适用于…	采纳	广西壮族 标准技术 研究院	莫佳琳	正高级 工程师
38	2		修改引用标准的相关空格	采纳			
39	3.1	以猪五花肉、香芋为主要原料，	以猪五花肉、香芋（拉丁文）为主 要原料，	采纳			
40	4.1.2 4.1.9	…GB 2763 等	…GB 2763	采纳			
41	4.3	猪肉质量比值	猪肉含量比值	待审评 会讨论			

42	1	本标准规定了香芋扣肉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。	本文件界定了香芋扣肉涉及的术语和定义，规定了其质量、食品添加剂、生产加工过程的卫生、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的要求，描述了产品质量指标对应的检验方法。	采纳	广西标准化协会	黄林华	高级工程师
43	2	本标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料，。。。。。。。。。	本文件适用于以猪五花肉、香芋为主要料，。。。。。。。。。	采纳			
44	2	GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定 GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB 23200.92 食品安全国家标准	GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定 GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定 GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB 23200.92 食品安全国家标准	采纳			

		动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法	动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法				
45	3.1		3.1 术语编号的段前段后不空行	采纳			
46	4.4	铅及重金属的指标编制说明	铅及重金属的指标的确定, 建议以香芋扣肉原料(薯类香芋、猪肉、酱腌菜、调味品)的用量组成范围, 再结合各类原料的污染物限值为基础进行确定, 不应就抽检数据符合性来确定	采纳			
47	1 范围, 3.1 香芋扣肉	本标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料, 经熟制、油炸、切片, 添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等腌制, 经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。	本标准适用于以猪五花肉、香芋为主要原料, 经熟制、油炸、切片, 添加一种或多种腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等辅料腌制, 经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的食品。	部分采纳	广西大学	林莹	教授
48	2 规范性引用文件		增加 GB 2762	采纳			
49	4.2 表 1	组织形态: 五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	组织形态: 五花肉和香芋应块状完整, 摆放有序	采纳			

50	4.4 表 3	苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸	建议删除	采纳			
51	4.5 表 4	沙门氏、单增李斯特、金葡等致病菌的要求不需单列	致病菌要求建议参考熟制肉制品的食品安全国家标准的要求				
52	9.4	企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。	企业可以根据自身产品特性确定保质期。	采纳			
53	3.1	香芋扣肉 以猪五花肉、香芋为主要原料，经熟制、油炸、切片，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、白糖、醋、葱、辣椒等腌制调味，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。	香芋扣肉 以猪五花肉、香芋为主要原料，经熟制、油炸、切片，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、白糖、醋、葱、辣椒等腌制调味，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的方便菜肴。	不采纳	广西农业 职业技术 大学	陈智 理	教授
54	4.1.2	香芋 应选取外形整齐，无发霉腐烂、硬化、干萎、斑点、伤痕等变质现象，并符合 GB 2762、GB 2763 等相关标准和有关规定。	香芋 应选取外形整齐，无发霉腐烂、硬化、干萎、无霉变、病斑、虫洞及变质腐烂现象，并符合 GB 2762、GB 2763 等相关标准和有关规定。	部分采纳			

55	4.2	表1 感官要求 组织形态 五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	表1 感官要求 盛装形态 五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	采纳			
56	4.4	表3 理化指标	增加总砷限量（以As计）≤ 0.5mg/kg	采纳			
57	第1章“范围”第1条	“本标准规定了香芋扣肉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法……”	修改为“本标准规定了香芋扣肉的术语和定义、要求、检验方法……”	采纳			
58	第1章“范围”第2条	“经熟制、油炸、切片，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等腌制，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。”	修改为“猪五花肉经清水预煮、上色处理、油炸、切片，复炸或不复炸，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等腌制，与油炸香芋片镶嵌或相间交替排放、整形后，包装、蒸煮、冷却（或整形后，蒸煮、冷却、包装）等工艺加工制成的具有特色风味的香芋食品。”	部分采纳	贺州学院	陈振林	研究员

59	第2章“规范性引用文件”	缺少“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”规范性引用文件内容	应在该章“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”下，增加一款“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”的规范性引用文件内容。	采纳			
60	第2章“规范性引用文件”	缺少“GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量”规范性引用文件内容	应在“规范性引用文件”适当之处增加一款“GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量”内容。	采纳			
61	第3章“术语和定义”	缺少“油炸香芋片”的定义	增加“油炸香芋片”的定义后，第3章“术语和定义”的内容分为两条，具体如下： 3.1 油炸香芋片 香芋经去皮、清洗、切片、油炸至表面金黄色、发脆的香芋片。 3.2 香芋扣肉	采纳			
62	第4章“要求”“4.1 原辅料要	缺少“酱油”的要求	应在“4.1 原辅料要求”适当之处增加“酱油”要求一款，内容如下： 4.1.× 酱油	采纳			

	求”		应符合 GB 2717 的规定。																				
63	第 4 章“要求”“4.2 感官要求”	<p>4.2 感官要求</p> <p>应符合表 1 规定。</p> <p>表 1 感官要求</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>组织形态</td> <td>五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放</td> </tr> <tr> <td>色泽</td> <td>具有该产品应有的色泽，无焦斑，无霉斑</td> </tr> <tr> <td>滋味和气味</td> <td>具有该产品特有的滋味和气味，无异味、无异味</td> </tr> </tbody> </table>	项目	要求	组织形态	五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放	色泽	具有该产品应有的色泽，无焦斑，无霉斑	滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、无异味	<p>4.2 感官要求</p> <p>应符合表 1 规定。</p> <p>表 1 感官要求</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>组织形态</td> <td>肉片组织柔嫩，酥软，肥瘦适当，瘦肉软硬适度，表皮皱纹明显；香芋片块形完好，无明显的糊边及熟烂现象；肉片和香芋片块形大小厚薄均匀，在盛放容器内相间交替有序排放、排列整齐，允许底部衬托适量小块。</td> </tr> <tr> <td>色泽</td> <td>肉色呈黄褐色至酱褐色，肉皮表面有光泽，芋片呈浅黄褐色，同一包装容器内色泽均匀，无焦斑。</td> </tr> <tr> <td>滋味和气味</td> <td>具有香芋扣肉特有的滋味和气味，无异味；肉香味和芋香味相互渗透，融合交织，芳香浓郁，肉片肥而不腻，瘦而不柴，芋片粉糯醇香。</td> </tr> </tbody> </table>	项目	要求	组织形态	肉片组织柔嫩，酥软，肥瘦适当，瘦肉软硬适度，表皮皱纹明显；香芋片块形完好，无明显的糊边及熟烂现象；肉片和香芋片块形大小厚薄均匀，在盛放容器内相间交替有序排放、排列整齐，允许底部衬托适量小块。	色泽	肉色呈黄褐色至酱褐色，肉皮表面有光泽，芋片呈浅黄褐色，同一包装容器内色泽均匀，无焦斑。	滋味和气味	具有香芋扣肉特有的滋味和气味，无异味；肉香味和芋香味相互渗透，融合交织，芳香浓郁，肉片肥而不腻，瘦而不柴，芋片粉糯醇香。	部分采纳			
项目	要求																						
组织形态	五花肉和香芋应在盛放容器内有序、整齐摆放																						
色泽	具有该产品应有的色泽，无焦斑，无霉斑																						
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味、无异味																						
项目	要求																						
组织形态	肉片组织柔嫩，酥软，肥瘦适当，瘦肉软硬适度，表皮皱纹明显；香芋片块形完好，无明显的糊边及熟烂现象；肉片和香芋片块形大小厚薄均匀，在盛放容器内相间交替有序排放、排列整齐，允许底部衬托适量小块。																						
色泽	肉色呈黄褐色至酱褐色，肉皮表面有光泽，芋片呈浅黄褐色，同一包装容器内色泽均匀，无焦斑。																						
滋味和气味	具有香芋扣肉特有的滋味和气味，无异味；肉香味和芋香味相互渗透，融合交织，芳香浓郁，肉片肥而不腻，瘦而不柴，芋片粉糯醇香。																						

64	第4章“要求”“4.3品质要求”	<p>4.3 品质要求 品质指标应符合表2规定。</p> <p style="text-align: center;">表2 品质要求</p> <table border="1" data-bbox="459 443 936 738"> <thead> <tr> <th>项 目</th> <th>要 求</th> <th>检 验 方 法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>猪肉质量 比值 (g/100g) ≥</td> <td>20.0</td> <td>样品按JJF 1070要求 得出净含量后,挑选 出全部猪肉称重。猪 肉重量与净含量的比 值乘以100,即为猪肉 质量比值。</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	要 求	检 验 方 法	猪肉质量 比值 (g/100g) ≥	20.0	样品按JJF 1070要求 得出净含量后,挑选 出全部猪肉称重。猪 肉重量与净含量的比 值乘以100,即为猪肉 质量比值。	<p>4.3 猪肉质量比值 产品的猪肉质量比值要求应符合表2规定。</p> <p style="text-align: center;">表2 猪肉质量比值要求</p> <table border="1" data-bbox="965 451 1435 788"> <thead> <tr> <th>项 目</th> <th>要 求</th> <th>检 验 方 法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>猪肉质量比 值/(g/100g) ≥</td> <td>40.0</td> <td>样品按JJF 1070 要求得出净含量 后,挑选出全部猪 肉称重。猪肉重量 与净含量的比值 乘以100,即为猪 肉质量比值。</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	要 求	检 验 方 法	猪肉质量比 值/(g/100g) ≥	40.0	样品按JJF 1070 要求得出净含量 后,挑选出全部猪 肉称重。猪肉重量 与净含量的比值 乘以100,即为猪 肉质量比值。	不采 纳,已 将品质 要求删 除。			
项 目	要 求	检 验 方 法																	
猪肉质量 比值 (g/100g) ≥	20.0	样品按JJF 1070要求 得出净含量后,挑选 出全部猪肉称重。猪 肉重量与净含量的比 值乘以100,即为猪肉 质量比值。																	
项 目	要 求	检 验 方 法																	
猪肉质量比 值/(g/100g) ≥	40.0	样品按JJF 1070 要求得出净含量 后,挑选出全部猪 肉称重。猪肉重量 与净含量的比值 乘以100,即为猪 肉质量比值。																	

65	第4章“要求”“4.4理化指标”	<p>4.4 理化指标 应符合表3的规定。</p> <p style="text-align: center;">表3 理化指标</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项 目</th> <th style="width: 50%;">指 标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤</td> <td style="text-align: center;">0.20</td> </tr> <tr> <td>苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤</td> <td style="text-align: center;">0.08</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td style="text-align: center;">.....</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	指 标	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.20	苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤	0.08	<p>4.4 理化指标 应符合表3的规定。</p> <p style="text-align: center;">表3 理化指标</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项 目</th> <th style="width: 50%;">指 标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤</td> <td style="text-align: center;">0.20</td> </tr> <tr> <td>酸价（以氢氧化钾计）/（mg/g） ≤</td> <td style="text-align: center;">?</td> </tr> <tr> <td>苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤</td> <td style="text-align: center;">0.08</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td style="text-align: center;">.....</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	指 标	过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.20	酸价（以氢氧化钾计）/（mg/g） ≤	?	苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤	0.08	不采纳			
项 目	指 标																								
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.20																								
苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤	0.08																								
.....																								
项 目	指 标																								
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.20																								
酸价（以氢氧化钾计）/（mg/g） ≤	?																								
苯甲酸（以苯甲酸计）/（g/kg） ≤	0.08																								
.....																								
66	第4章“要求”“4.4理化指标”	<p>“表3 理化指标”中，缺少“砷”项目及指标。</p>	<p>应在“表3 理化指标”中，“总汞”和“铬”项目及指标之间增加“总砷”项目及指标，具体如下：</p> <p style="text-align: center;">表3 理化指标</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">项 目</th> <th style="width: 50%;">指 标</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.....</td> <td style="text-align: center;">.....</td> </tr> <tr> <td>总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤</td> <td style="text-align: center;">0.05</td> </tr> </tbody> </table>	项 目	指 标	总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.05	采纳															
项 目	指 标																								
.....																								
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.05																								

			<table border="1"> <tr> <td>总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> </table>	总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	0.5				
总砷(以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5												
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	0.5												
.....												
67	第 5 章“食品添加剂” 第 5.1 和 5.2 条	<p>5 食品添加剂</p> <p>5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。</p> <p>5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中预制肉制品的规定。</p>	<p>4.6 食品添加剂</p> <p>4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。</p> <p>4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中预制肉制品的规定。</p>	采纳									
68	第 6 章“生产加工过程的卫生要求”	6 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。	4.7 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。	不采纳									
69	第 7 章“检验方法”、 第 8 章“检验规则”、 第 9 章“标签、标志、	<p>7 检验方法</p> <p>8 检验规则</p> <p>9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期</p>	<p>5 检验方法</p> <p>6 检验规则</p> <p>7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期</p>	不采纳									

	包装、运输、贮存和保质期”						
70	第7章“检验方法” “7.2 理化指标”	7 检验方法 7.2 理化指标 7.2.6 镉 按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。	5 检验方法 5.2 理化指标 5.2.6 镉 按 GB 5009.15 规定的方法测定。	采纳			
71	第7章“检验方法” “7.2 理化指标”	缺少“总砷”的检验方法	5 检验方法 5.2 理化指标 应在“总汞”检验方法下，增加一款“总砷”检验方法的内容： 5.2.8 总砷 按 GB 5009.11 规定的方法测定。	采纳			

72	第7章“检验方法” “7.3 微生物指标”	缺少“单核细胞增生李斯特氏菌”的检验方法	5 检验方法 5.3 微生物指标 应在“金黄色葡萄球菌检验”下，增加一款“单核细胞增生李斯特氏菌”检验方法的内容： 5.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 的规定执行，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。	采纳			
73	1 范围； 3.1	“经熟制、油炸、切片，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等腌制，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装等工艺加工制成的具有特有风味的食品。”	建议修改为“猪五花肉经熟制、油炸、切片，加入经处理的香芋，添加或不添加腐乳、酱油、白酒、食用盐、糖、醋、葱、辣椒等，经整形、排放、蒸煮、冷却、包装、速冻（或不速冻）等工艺加工制成的具有特有风味的熟制食品。”	采纳	广西壮族自治区疾病预防控制中心	甘宾宾	主任技师
74	3 术语和定义		建议增加“香芋”的术语和定义。并标明其拉丁文。	采纳			
75	4.1.2	“应选取外形整齐，无发霉腐烂、硬化、干萎、斑点、伤痕等变质现象，并符合 GB 2762、GB 2763 等相关标准和有关规定。”	建议修改为“应色泽正常，无变质、虫害现象，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和国家相关规定。”	部分采纳			

76	表 1	“无异味、无异臭”、“无肉眼可见杂质”	建议分别修改为“无异味”、“无杂质”	采纳			
77	4.3	“4.3 品质要求-----”	建议取消该条,如必要,可在 9.1.1 中要求产品应标明“猪肉质量占比值”,以满足各类人群需求。	采纳			
78	表 3	“苯甲酸(以苯甲酸计)”、“山梨酸(以山梨酸计)”、“脱氢乙酸(以脱氢乙酸计)”	建议表 3 取消这三个指标的限量,这些指标在“5 食品添加剂”中进行要求。	采纳			
79	表 3	“铅(以 Pb 计)”、“总汞(以 Hg 计)”	建议依据“香芋扣肉”食品安全风险评估结果制定铅、汞指标限量值。	采纳			
80	表 3	“兽药最大残留限量”	建议,修改为“其他兽药最大残留限量”。同时明确 GB 31650、GB 2763 的类别。	采纳			
81	7.2.2	“7.2.2 酸价”	建议删除该条	采纳			
82	7.2.10	“4.2.10 兽药最大残留限量按 GB 31650 规定的方法测定。”	建议修改为:“4.2.10 其他 兽药最大残留按国家有关规定执行。”	采纳			