

备案编号：320154S-2022

备案日期：2022-01-24



Q/JSSH

江苏三鸿食品有限公司企业标准

Q/JSSH 0001S-2021

代替 Q/JSSH 0001S-2018

肉松制品 肉酥系列

2021-11-10 发布

2022-02-10 实施

江苏三鸿食品有限公司发布

## 前 言

本文件代替 Q/JSSH 0001S-2018《肉松制品 台湾风味肉酥》。

本文件与 Q/JSSH 0001S-2018 版本相比主要在以下方面进行了修订：

- 修改了标准名称。
- 调整了产品的分类。
- 调整了感官要求。

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》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本文件贯彻执行了国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本文件中猪肉酥、牛肉酥铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于“肉制品”铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$  的规定；本文件中鱼肉酥铅（以 Pb 计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于“水产制品（海蜇制品除外）”铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$  的规定。

本文件由江苏三鸿食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：于培华、王文山、李娟。

本文件于2012年10月首次发布，2015年11月第一次修订、2018年11月第二次修订，2021年10月第三次修订。

# 肉松制品 肉酥系列

## 1 范围

本文件规定了肉松制品 肉酥系列的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、鸡肉、鱼肉为主要原料，经水煮、拔丝后、选择性添加酱油、食用盐、鲜鸡蛋、味精、白砂糖、豆类（经研磨）、食用动物油、食用植物油、芝麻、番茄粉、胡萝卜粉、海苔片、八角粉、木糖醇、搅碎或不搅碎、炒制、包装而制成的肉松制品 肉酥系列（以下简称产品）。

## 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 317 白砂糖

GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.3 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定  
 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
 GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB/T 23596 海苔  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类  
 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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类

产品根据主要原料分为：猪肉酥、牛肉酥、鸡肉酥、鱼肉酥；猪肉酥根据含糖量、食用人群与加工工艺、地域特色配料不同又分为猪肉酥、无糖猪肉酥、儿童猪肉酥及台湾风味肉酥，儿童猪肉酥根据口味不同分为儿童猪肉酥（原味型）、儿童猪肉酥（胡萝卜型）、儿童猪肉酥（海苔型）、儿童猪肉酥（番茄型）、儿童猪肉酥（芝麻型）；牛肉酥根据是否含糖及食用人群与加工工艺不同又分为牛肉酥、无糖牛肉酥及儿童牛肉酥；鱼肉酥根据食用人群与加工工艺不同分为鱼肉酥及儿童鱼肉酥，儿童鱼肉酥根据鱼肉不同又分为金枪鱼肉酥和鱼肉酥。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

- 4.1.1 鲜（冻）猪肉、牛肉、鸡肉应符合GB 2707的规定。
- 4.1.2 鱼肉应符合GB 2733的规定。
- 4.1.3 酱油应符合GB 2717的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.5 鲜鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 4.1.6 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 4.1.8 豆类应符合GB 2715的规定。
- 4.1.9 食用动物油应符合GB 10146的规定。
- 4.1.10 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 4.1.11 芝麻应符合GB 19300的规定。
- 4.1.12 胡萝卜粉应符合NY/T 959的规定。
- 4.1.13 海苔片应符合GB/T 23596的规定。
- 4.1.14 八角粉应符合GB/T 15691的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.15 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

4.1.16 番茄粉应符合附录A的规定。

#### 4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项目	要求		试验方法
	猪肉酥、牛肉酥、鸡肉酥、鱼肉酥	儿童猪肉酥、儿童牛肉酥、儿童鱼肉酥	
形态	呈疏松状、微带颗粒，无焦头	呈细小疏松状、微带颗粒，无焦头	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，冲调或冲调加热后品其滋味。
色泽	棕黄色或黄褐色或红褐色，有色泽。		
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。		
杂质	无正常视力可见外来杂质。		

#### 4.3 理化指标与试验方法

除鸡肉酥以外的产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标				试验方法
	猪肉酥、牛肉酥	鱼肉酥	儿童鱼肉酥	儿童猪肉酥、儿童牛肉酥	
水分/(g/100g)	≤ 4.0				GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 25.0		≥ 27.0		GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤ 20.0				GB 5009.6
氯化钠(以Cl计)/(%)	≤ 7.0		≤ 5.0		GB 5009.44
总糖 <sup>a</sup> /(以蔗糖计)(g/100g)	≤ 35.0				GB 5009.8
淀粉/(g/100g)	≤ 25.0				GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	≤ 0.9		≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	--	--	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以As计)/(mg/kg)	--	≤ 0.1		--	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1				GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	≤ 2.0		≤ 1.0	GB 5009.123
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	--	≤ 0.5		--	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	≤ 4.0		≤ 3.0	GB 5009.26
多氯联苯 <sup>b</sup> /(mg/kg)	--	≤ 0.5		--	GB 5009.190
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。				

<sup>a</sup>声称无糖类产品其总糖(以蔗糖计)(g/100g)≤0.5;

<sup>b</sup>以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总合计。

鸡肉酥的理化指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分/(g/100g) ≤	20.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	18.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≤	30.0	GB 5009.6
氯化钠(以Cl <sup>-</sup> 计)/(%) ≤	7.0	GB 5009.44
总糖/(以蔗糖计)(g/100g) ≤	35.0	GB 5009.8
淀粉/(g/100g) ≤	30.0	GB 5009.9
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤	3.0	GB 5009.26
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

#### 4.4 微生物限量与试验方法

产品的微生物限量及试验方法应符合表4的规定。

表4 微生物限量与试验方法

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3	
致病菌	沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	--	GB 4789.30
	致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0/25g	--	GB 4789.6
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。						
<sup>b</sup> 不适用于鱼肉酥。						
<sup>c</sup> 仅适用于牛肉酥。						

#### 4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

## 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本文件检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本文件规定的除 4.1 以外的全部项目。

## 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线同一批投料包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 250g（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 12 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

## 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本文件的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物限量外，检验项目的指标如有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合文件规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物限量不符合本文件要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 7 保质期

自产品生产之日起，在本文件规定的贮运条件下，袋装产品的保质期为 8 个月，罐装产品的保质期为 12 个月。

JSSHQB



附录 A  
(规范性附录)  
番茄粉的质量要求

A.1 番茄粉的工艺要求

番茄粉是以番茄酱为原料，经喷雾、干燥、筛分、除铁、包装工序而制成的产品。

A.2 番茄粉的质量

谷物粉（含大米粉）的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 番茄粉的质量要求

项 目	指 标
色泽	呈一致的橙红色。
组织状态	疏松，均匀一致的颗粒。
气味	具有番茄应有的滋味和气味，无异味。
杂质	无正常视力可见杂质。
水分/(g/100g)	≤ 4.8
灰分(以干物计)/(g/100g)	≤ 12
总酸(以无水柠檬酸计)/(g/kg)	50.0-90.0
番茄红素/(mg/kg)	≥ 100
总砷(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
农药残留限量	应符合GB 2763的规定。
菌落总数/(CFU/g)	≤ 100
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤ 50