

# Q/LFS

## 辽宁省法尚食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2020

---

### 调理禽肉制品

2020-××-××发布

2020-××-××实施

---

辽宁省法尚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准是依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准中的污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，过氧化值参照 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》制定，挥发性盐基氮和菌落总数指标参照 SB/T 10482-2008《预制肉类食品质量安全要求》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁省法尚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋洪江。

本标准属首次发布。

# 调理禽肉制品

## 1 范围

本标准规定了调理禽肉制品的产品分类、要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜禽肉及副产品为原料，以红酒、蓝莓酱、清酒、味淋、白砂糖、食用盐、味精、香辛料调味品、腌料中几种为辅料，添加食品添加剂 D-异抗坏血酸钠、经配料、漂烫（或不漂烫）、腌制、冷冻、包装工艺制成的采用冷冻贮存的非即食调理禽肉制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.123 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22474 果酱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/LFS 0001S-2020

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜禽肉及副产品：应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。

3.1.2 红酒、清酒：应符合 GB 2758 的规定。

3.1.3 蓝莓酱：应符合 GB/T 22474 的规定。

3.1.4 味淋、腌料：应符合 GB 31644 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.8 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.9 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有每种产品应有的色泽。
组织形态	具有每种产品应有的形态，冻结包装完好。
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
挥发性盐基氮/（mg /100g）	≤ 20
过氧化值（以脂肪计）/（g /100g）	≤ 1.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1（0.5）
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
注：括号中值仅限肝脏制品	

### 3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (cfu/g)	$\leq 3 \times 10^6$

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 12694的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

取被测样品置于洁净的白瓷盘中，在光线充足、无异味的环境中，以目测、鼻嗅和口尝的方法检查色泽、组织状态、杂质和滋、气味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 挥发性盐基氮

按GB 5009.228中规定的方法测定。

#### 4.2.2 过氧化值

按GB 5009.227中规定的方法测定。

#### 4.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 4.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 4.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 4.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标检验

#### 4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法检验。

### 4.4 净含量偏差

按JJF 1070的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求，样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

5.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该产品为不合格。微生物指标不得复检。

5.5.3 除微生物指标外，其它指标若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，复检结果全部合格，判该批产品为合格品；复检结果中仍有指标不合格，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并标注食用方法。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.7的规定；外包装应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

### 6.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。在运输过程中温度应保持在-15℃以下。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 6.4 贮存

产品贮存在-18℃冷冻的库房内。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，产品贮存应离墙离地，分类堆放。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为12个月。

