

ICS 67.120.20  
X 22

# DBS50

## 重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 004—2011

---

食品安全地方标准  
泡椒肉制品

2011 - 08 - 19 发布

2011 - 10 - 01 实施

重庆市卫生局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准起草单位：重庆市计量质量检测研究院、重庆有友实业有限公司、重庆豆奇食品有限公司、重庆市永健食品有限公司。

本标准主要起草人：鹿有忠、李沿飞、屠大伟、陈祖谋、董永建、李红。

本标准于2011年08月19日首次发布。

请注意本文本的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。



# 食品安全地方标准

## 泡椒肉制品

### 1 范围

本标准规定了泡椒肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以经检验检疫合格的畜、禽肉为主要原料，辅以泡椒，经整理、煮制、泡制、包装等工艺加工而成的泡椒肉制品。

### 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，仅所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 2707 鲜（冻）畜肉卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- 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 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 4789.10 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 中华人民共和国农业部《动物性食品中兽药最高残留限量》
- 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》

### 3 术语和定义

GB/T 19480规定的术语和定义适用于本文件。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 畜、禽肉：应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

4.1.2 其他原辅料：应符合国家相关标准及有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品固有色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态及组织	具有该产品固有形态	
气味及滋味	具有泡椒风味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
肉含量/(g/100g)	80	附录A
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	5	GB/T 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	1.0	GB/T 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	0.05	GB/T 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.05	GB/T 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.05	GB/T 5009.17
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	10	GB 5009.33

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	30000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	3.0	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

#### 4.6 兽药残留限量

应符合《动物性食品中兽药最高残留限量》及有关规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和公告的规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不得少于20 kg，随机抽取6个独立包装样品（总重不少于1 kg），样品分成两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、肉含量、食盐、菌落总数、大肠菌群和净含量。每批产品应经厂（公司）质检部门检测合格，并签发产品合格证明后才能出厂。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；

- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志、标签

应符合GB 7718和GB/T 191规定。

#### 6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

#### 6.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输，运输工具应清洁、干燥、无污染。

#### 6.4 贮存

6.4.1 产品应在阴凉、干燥、通风的库房内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混贮。

6.4.2 产品贮存应离地离墙，分类堆放。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为9个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
肉含量的检验方法

倾出内容物称重 (M)，沥干后，拣出肉称重 (m)。按式 (A.1) 计算肉含量，其单位用g/100g表示。

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$X$  ——肉含量，g/100g；

$m$  ——沥干后重量，g；

$M$  ——内容物重量，g。

---