

ICS 67.120.10

X 71

备案号: 15819—2005

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10381—2005

抽空软包装卤肉制品

Vacuumize soft package for pot-roast meat products

2005—04—16 发布

2005—06—01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	1
5 生产加工过程的卫生要求.....	2
6 试验方法	2
7 包装.....	3
8 标签	3
9 检验规则	3

前 言

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、国家儿童营养品质量监督检验中心、浙江省温州市质量技术监督局、浙江省苍南县质量技术监督局、浙江和丰食品有限公司、苍南县想一想食品有限公司、苍南县四季香厂、苍南县天和食品有限公司。

本标准主要起草人：马立田、胡军、曾云礼、许复新、刘荣满。

抽空软包装卤肉制品

1 范围

本标准规定了抽空软包装卤肉制品技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以3.1所定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.1 肉与肉制品 淀粉含量测定方法
- GB/T 9959.1 带皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 无皮鲜、冻片猪肉
- GB/T 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义。

3.1

抽空软包装卤肉制品 vacuumize soft package for pot-roast meat products

以畜肉或禽肉为原料，经前处理、蒸煮、卤制、抽空包装、杀菌等工序制成的产品。

3.2

卤制 pot-roast

在蒸煮的汤料中加入香辛料赋予食品特定风味的过程。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料肉:宜选用符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 16869、GB/T 17238、GB/T 17239 的畜肉或禽肉作为原料,并应符合 GB 2707、GB 2708 的要求。

4.2 感官性状

感官性状要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官性状

项 目	要 求
外 观	包装完好,袋内为负压,内容物形态完整、无霉点、无杂质
色 泽	具有产品特有的色泽
组织状态	组织致密,坚实而有弹性、有韧性
滋味和气味	具有该产品固有的滋味和气味,咸淡适度,无异味

4.3 净含量负偏差

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
淀粉(肉丸类)/(g/100g) ≤	10
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

4.5 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总汞/(mg/kg) ≤	0.1
铅/(mg/kg) ≤	1.0
铜/(mg/kg) ≤	5.0
总砷/(mg/kg) ≤	0.5
微生物	符合罐头食品商业无菌的要求
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

5 生产加工过程的卫生要求

抽空软包装卤肉制品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 19303 的要求。

6 试验方法

6.1 感官性状

6.1.1 外观和色泽:将样品置于白色搪瓷盘中,在自然光下或相当于自然光的感官评定室用视觉鉴别法鉴别。

6.1.2 气味和滋味:用嗅觉鉴别法鉴别气味,用味觉鉴别法鉴别滋味。

6.1.3 组织状态:用触觉鉴别法鉴别。

6.2 净含量负偏差

应按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

6.3 淀粉:按 GB/T 9695.1 推荐的方法测定。

6.4 铅:按 GB/T 5009.12 推荐的方法测定。

- 6.5 总砷：按 GB/T 5009.11 推荐的方法测定。
- 6.6 汞：按 GB/T 5009.17 推荐的方法测定。
- 6.7 铜：按 GB/T 5009.13 推荐的方法测定。
- 6.8 微生物指标：按 GB/T 4789.26 中推荐的方法检验。

7 包装

包装储运图示应符合 GB/T 191。

所使用复合包装材料应符合 GB 9683 的要求。

8 标签

产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

9 检验规则

9.1 出厂检验

9.1.1 出厂检验项目包括：感官性状、净含量负偏差、商业无菌。

9.1.2 组批抽样

以一次投料为一批次，随机抽样，理化和微生物检验最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于 400g，等量分成检验试样和备检样。

9.1.3 出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍不合格，则该批产品判定为不合格。

9.2 型式检验

9.2.1 凡属下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 产品投产定型鉴定；
- b) 产品原料来源或生产工艺有较大改变；
- c) 停产一年以上又恢复生产；
- d) 距上次型式检验已满半年。

9.2.2 型式检验项目

包括本标准要求的4.2、4.3、4.4的内容。

9.2.3 型式检验抽样

从经出厂检验合格入库的产品中，随机抽取同一批次不少于 12个包装样品（不含净含量抽样），样品量不低900g。均匀分为三份，一份作微生物检验，一份作感官和其它指标测定，一份备查。

9.2.4 结果判定

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。