

Q/MLZ

祁连县野牛沟乡边麻梅龙掌畜牧业经营专业合作社



企业标准

Q/MLZ 0001S-2023

肚包肉

2024-02-06发布

2024-03-01 实施

祁连县野牛沟乡边麻梅龙掌畜牧业经营专业合作社 发布

前 言

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》的规定起草。

本文件贯彻了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》的相关规定，检验方法均采用了相应的国家标准规定。

本文件由祁连县野牛沟乡边麻梅龙掌畜牧业经营专业合作社提出。

本文件起草单位：祁连县野牛沟乡边麻梅龙掌畜牧业经营专业合作社。

本文件主要起草人：颜军。

本文件于2024年2月6日由梅龙掌畜牧业经营专业合作社总经理 颜军 批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于2024年2月6日首次发布。



肚包肉

1 范围

本文件规定了肚包肉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本文件适用于以羊净肚、羊后腿肉为原料，添加香辛料葱、姜、蒜、食用油、耗油、酱油、花椒粉、姜粉等，使用食品添加剂味精（谷氨酸钠），经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化、包装等过程而制成的肚包肉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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，仅该日期对应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 1886.306 | 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠 |
| GB 2707 | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 |
| GB 2717 | 食品安全国家标准 酱油 |
| GB 2726 | 食品安全国家标准 熟肉制品 |
| GB 2760 | 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 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4789.2 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定 |
| 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 |
| 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 5009.123 | 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 5009.229 | 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 |
| GB 5009.26 | 食品安全国家标准 食品中亚硝胺类化合物测定 |
| 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30383 生姜
- GH/T 1194 大蒜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局[2023]第70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[2009] 第123号令 《食品标识管理规定》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

产品涉及原料应符合GB 2707的要求。
生姜应符合GB/T 30383的要求。
大蒜应符合GH/T 1194的要求。
酱油应符合GB 2717的要求。

3.2 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 | 外表面乳白色，切开后呈熟制羊肉特有的色泽，无粘液，无霉点 | 取适量样品，置于洁净的透明烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有熟制羊肉的特有滋气味，略带腥味，无酸败味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|---------------------|--------|-------------|
| 酸价/(mg/g) | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5006.15 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg) | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 总汞（以Hg计）/(mg/kg) | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------------|---------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数（CFU/g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.30 |
| 致泻大肠埃希氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.6 |

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第70号的要求。

净含量检验按照JJF 1070的规定执行。



4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

谷氨酸钠应符合GB 1886.306的要求，香辛料调味品应符合GB/T 15691的要求。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

从同批产品中的不同部位随机采样1000g产品，同时随机抽取检验用量三倍量用作留样。

6.2.2 检验项目

检验项目包括：感官指标、净含量、大肠菌群、菌落总数、酸价、过氧化值。

6.2.3 产品经生产单位质检部门检验合格附合格检验报告，方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

随机抽取1000g产品，送至具有检验资质的第三方检测机构进行检验。

6.3.2 检验项目为本文件质量要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时型式检验每一年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

a) 新产品定型投产时；

- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 更换设备时;
- d) 原辅料产地、供应商发生改变时;
- e) 停产3个月及以上, 再恢复生产时;
- f) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。



6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验: 出厂检验项目全部检验合格, 判定该批产品为合格产品, 出现不合格项, 出厂检验项目除微生物指标外, 如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。出厂检验项目中如微生物指标不合格, 不进行复检, 判该批产品为不合格品。

6.4.2 型式检验: 型式检验项目全部符合本文件质量要求的规定, 判该批产品为合格产品, 型式检验项目除微生物指标外, 如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。型式检验项目中如微生物指标不合格, 不进行复检, 判该批产品为不合格品。

7 标识、包装、运输、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料为复合膜密封包装, 运输使用瓦楞纸箱包装运输。包装材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 的规定。

7.2.2 包装规格: 500g/袋, 10 袋/箱

7.3 贮存

产品应贮存在阴凉通风, 干燥的室内, 并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施, 不得与有毒、有害、易污染的物品混贮, 产品堆放整齐, 堆放高度以不倒塌, 不压坏包装为限, 切勿碰撞、勿倒置、勿震荡、勿暴晒, 防潮。

7.4 运输

运输需用具有防尘、防雨、防潮、防晒及衬垫、衬盖设施的专用运输工具, 运输工具内应保持清洁、卫生、干燥、无异味, 不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防碰撞、防跌落。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 未拆封保质期9个月。

肚包肉企业标准修改情况对比表

标准名称：肚包肉 标准编号：Q/MLZ 0001S-2023

| 专家意见（修改项） | 修改情况及说明 |
|---|---------------------|
| 1、修改 GB/T1.1 的名称 | 已修改 |
| 2. 前言第二段删除“删除食品安全法、肉制品生产许可审查细则”。 | 已删除 |
| 3、补充 GB2726、GB 2762 | 已补充 |
| 4. 范围第二段生产工艺中删除“或不熟化”。 | 已删除 |
| 5. 规范性引用文件中删除“GB 5009.28、GB 2730”条款。 | 已删除 |
| 6. 补充 GB 4806.7、JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则 | 已补充 |
| 7. 理化指标删除“苯甲酸及其钾盐、山梨酸及其钾盐、亚硝酸盐” | 已删除 |
| 8. 增加-二甲基亚硝胺指标 | 已补充 |
| 9. 微生物指标删除“志贺氏菌”，增加“致泻大肠埃希氏菌”。并在规范性应用文件中进行修改。 | 已进行修订并在规范性引用文件中修改 |
| 10. 明确抽样量为 1000g | 已明确 |
| 11. 微生物不得复检 | 在 6.4.1 中已经明确 |
| 12. 补充包装规格，XXg/袋，XX 袋 /箱 | 已补充 |
| 13. 补充贮存温度、湿度要求。 | 阴凉、干燥已明确为阴凉库，不再另行说明 |
| 14. 前言 企业标准所有的“本标准”全部改为“本文件”。 | 已修改 |
| 15. 规范性引用文件改为“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，仅该日期对应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。” | 已修改 |
| 16. 国家质量监督检验检疫总局令第75号修改为“国家市场监督管理总局令第70号” | 已修改 |

青海省食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|--|-----|---------|----|
| 标准名称 | 肚包肉 | 标准主要起草人 | 颜军 |
| <p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>我司肚包肉以羊净肚、羊后腿肉为原料，添加葱、姜、蒜、食用油、耗油、酱油、味精，花椒粉、姜粉等，经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化（或不熟化）、包装等过程而制成的。由于目前国家标准、行业标准和地方标准缺少对肚包肉的准确定义及标准，为保证产品质量及凸显以我司肚包肉的珍贵品质，制定了该标准，作为组织生产的依据。</p> | | | |
| <p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>理化指标的酸价检测方法参照GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》；过氧化值检测方法参照GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》；铅的检测方法参照GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》；总砷检测方法参照GB 5009.11《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》；亚硝酸盐按照GB 5009.33《食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》；铬检测方法参照GB 5009.123《食品安全国家标准 食品中铬的测定》；镉检测方法参照GB 5009.15《食品安全国家标准 食品中镉的测定》；总汞检测方法参照GB 5009.17《食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定》；N-二甲基亚硝铵检测方法参照GB 5009.26《食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物测定》；微生物要求的菌落总数参照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》；单核细胞增生李斯特菌参照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》；沙门氏菌参照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》；金黄色葡萄球菌参照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》；致泻大肠埃希氏菌参照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》；大肠菌群参照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》；净含量检验按</p> | | | |

照JJF1070的规定执行；包装材料按照GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》执行。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

本标准格式、技术要求以及相关的标准内容均符合相关的法律、法规和强制性标准的要求，并与强制性标准无任何抵触。

本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

无

标准主要内容的确定依据（技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等）

1 原辅料要求

产品涉及原辅料应符合相应的标准，包括但不限于国家标准、行业标准、供应商企业标准。

2 感官指标、理化指标及微生物制定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》的相关规定及实际检测情况制定，指标及检验方法如下表所示。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|----------------------------------|--|
| 色泽 | 外表面乳白色，切开后呈熟制羊肉特有的色泽，无粘液， 无霉点 | 取适量样品，置于洁净的透明烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其 气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有熟制羊肉的特有滋气味，略带腥味，无酸败味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------|------|-------------|
| 酸价/(mg/g) ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg) ≤ | 0.1 | GB 5006.15 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg) ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤ | 0.05 | GB 5009.17 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-------------------|---------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数（CFU/g） | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.30 |
| 致泻大肠埃希氏菌（/25g） | 5 | 0 | 0 | —— | GB 4789.6 |



肚包肉生产工艺流程

