

Q/NSMW

内蒙古沙漠王子食品有限责任公司企业标准

Q/NSMW 0001S—2020

风干兔肉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150367S-2020



2020 - 09 - 29 发布

2020 - 10 - 29 实施

内蒙古沙漠王子食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古沙漠王子食品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古沙漠王子食品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古沙漠王子食品有限责任公司批准。
本标准起草人：赵永亮。

风干兔肉

1 范围

本标准规定了风干兔肉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以鲜（冻）獭兔肉为原料，添加食用盐、白砂糖、味精、玫瑰花、酱油、调味料酒、八角粉、桂皮粉、白胡椒粉，添加或不添加孜然、辣椒粉、香油、五香粉、麻椒粉，添加食品添加剂乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲米、山梨酸钾、亚硝酸钠，经修割、切块、配料、腌制、卤煮、摊晒、烘干、包装、杀菌、包装等工艺制成的熟肉制品。

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 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- 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 食用安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 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/T 7900 白胡椒
- GB 13104 食用安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17239 鲜、冻兔肉
- GB/T 22267 孜然
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- SB/T 10416 调味料酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 以鲜（冻）獭兔肉：应符合 GB/T 17239 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.7 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.8 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.9 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.10 香油、八角粉、玫瑰花、桂皮粉、五香粉、麻椒粉：应符合相关食品安全标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈褐色或黄褐色，色泽基本一致。
滋味、气味	具有兔肉和所加香辛调味料混合熟制后特有的滋、气味，味道醇香，甜咸适口，无异味。
组织状态	同一品种产品的厚薄、长短、大小基本均匀，表面可带有香辛料，无焦块、生块，无肉眼可见外来杂质。

3.3 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
水分，%	≤ 38.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品的规定。

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中肉制品的规定。
- 3.5.2 其他微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，cfu/g	5	2	10	10 ²

^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲米、山梨酸钾、亚硝酸钠的使用应符合GB 2760的规定，其质量指标应符合GB 1886.208、GB 1886.28、GB 1886.19、GB 1886.39、GB 1886.11的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 19303的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取样品2袋置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物限量检验

6.4.1 致病菌：按GB 29921中规定的方法检验。

6.4.2 菌落总数：按GB 4789.2中规定的方法检验。

6.4.3 大肠菌群：按GB 4789.3中规定的方法检验。

6.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。
