

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

速冻调制肉制品

Quick-frozen prepared meat products

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省食品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXXXXX。

本标准主要起草人：XXXXXXXXXXXXXXXXXX。

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的术语和定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、销售和产品召回。

本标准适用于速冻调制肉制品。

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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
SB/T 10379 速冻调制食品
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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

SB/T 10379 界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻调制肉制品 quick-frozen prepared meat products

以鲜、冻畜禽肉及畜禽副产品为主要原料，经清洗、配料后，用相关加工工艺调制（或加热成熟），采用速冻工艺（产品热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ），在低温状态下贮存、运输和销售的预包装食品。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 畜禽肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合国家标准及有关规定。

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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然下观察色泽和状态。按产品包装上标明的食用方法进行加热或熟制,分别品尝和嗅闻,检查其滋味和气味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

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
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.01	GB 5009.227
蛋白质/(g/100g)	≥ 15	GB 5009.5
水分/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 4	GB 5009.42

4.4 食品安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 微生物和致病菌限量

应符合 GB 19295 和 GB 29921 的规定。

4.5 食品添加剂

品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

6 检验规则

6.1 组批和抽样、出厂检验、型式检验、判定应符合 SB/T 10379 的规定。

6.2 出厂检验项目：感官、过氧化值、蛋白质、水分、食盐、净含量，熟制品还应检验微生物项目中的菌落总数和大肠菌群。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和产品召回

应符合 SB/T 10379 的规定。
