

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	风味肉干		
标准编号:	Q/ZWJ001S-2018		
食品分类	08.03		
严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标			
项 目	Q/ZWJ001S-2018 《风味肉干》	GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》	对比结果
山梨酸及钾盐(g/kg) ≤	0.06	0.075	严于国家标准

单位: (盖章)

法人(主要负责人)签字:



(Handwritten signature)

2017年11月16日

周 超

男 汉

1985 年 8 月 14 日

四川省内江市市中区沿江
路375号附9号



居民身份证号码 51100219850814003X



中华人民共和国
居民 身 份 证

签发机关 内江市公安局市中分局

有效期限 2008.04.07-2018.04.07

食品安全企业标准网上公示情况

公示时间：2017年11月22日——2017年12月21日（20个工作日）

意见来源 (姓名或单位名称, 电话或邮箱)	意见或建议	采纳情况
无	无	无

单位：(盖章)

法人（主要负责人）签字：



[Handwritten signature]

2017年12月22日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构：

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了风味肉干的企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。

备案单位（单位公章）：

法人代表（主要负责人）签字：



2017年11月16日

授权委托书

兹授权周超（身份证：51100219850814003X）办理本公司的
企业标准延续备案等所有相关事务。

内江市祝王记食品有限公司

2017.11.09



承诺书

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下要求：

1. 所提交的资料真实有效，并符合《食品安全法》及相关法律法规的规定。
2. 依据《中华人民共和国食品安全法》，我单位同意将备案的企业标准在相关网站上公布，供公众查阅、下载。



备案单位（盖章）

2017年11月16日



备案单位主要负责人（签字）

2017年11月16日

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	内江市祝王记食品有限公司		
标准名称	风味肉干 Q/ZWJ001S-2018		
标准类型	制定 () 变更 (☒)		
企业地址	内江市市中区南环路 156 号 1 幢附 35 号		
法定代表人 (主要负责人)	王川	电 话 (手机、座机)	2022900
联系人	周超	电话 (手机)	13568045522
邮箱: 277035893@qq.com			

王 川

男 汉

1985 5 25

四川省内江市市中区牌楼
路2巷5号附51号



511002198505253610

如复印件与原件一致。

周超. 2017.11.21



中华人民共和国
居民身份证

签发机关 内江市公安局市中分局

有效期限 2009.02.09-2019.02.09

四川省食品安全企业标准变更登记表

标准名称	风味肉干		
标准编号	Q/ZWJ001S-2014	备案日期	2014. 12. 26
标准备案号	5110009S-2014	修改日期	2017. 11. 16
企业名称	内江市祝王记食品有限公司		
联系人及电话	周超 13568045522		
变更原因及依据：因企业生产需要新增山梨酸及钾盐(g/kg)的山梨酸计≤ 0.06，严于国家标准 GB 2760-2014 食品添加剂使用标准，山梨酸及钾盐(g/kg)的山梨酸计≤ 0.075，特此修改企业标准			
变更内容： 新增山梨酸及钾盐(g/kg)的山梨酸计≤ 0.06 法定代表人/主要负责人（签字）：  企业名称（盖章）：  2017 年 11 月 16 日			



营业执照

(副本)

统一社会信用代码 91511002590462407H

名称 内江市祝王记食品有限公司
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)
住所 内江市市中区南环路156号1幢附35号
法定代表人 王川
注册资本 陆万元人民币
成立日期 2012年05月31日
营业期限 2012年05月31日至长期
经营范围 制造、销售：肉制品(酱卤肉制品)(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

以复印件与原件一致
周超 2017.11.21



(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

请于每年1月1日至6月30日年报。
企业出资、股权变更、行政许可、
行政处罚等信息产生后应在20个工作日内公示。

登记机关



<http://gsxt.scaic.gov.cn>

企业信用信息公示系统网址：

中华人民共和国国家工商行政管理总局监制

Q/ZWJ

内江市祝王记食品有限公司企业标准

Q/ZWJ0001S-2018

风味肉干



企业联系人及电话：周超，13568045522

企业收集反馈意见邮箱：277035893@qq.com

2018-1-20 发布

2018-2-1 实施

内江市祝王记食品有限公司 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类..... 2

4 技术要求..... 2

5 检验规则..... 5

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 6



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照《GB/T 23969 肉干》和《GB 2726 熟肉制品卫生标准》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《风味肉干》标准，作为组织生产依据。

本标准代替于 2014 年 11 月 06 日发布的 Q/ZWJ0001S-2014《风味肉干》。

本标准与 Q/ZWJ0001S-2014 相比，主要变化如下：

——新增山梨酸及钾盐(g/kg)的山梨酸计 ≤ 0.06

本标准由内江市祝王记食品有限公司提出。

本标准起草单位：内江市祝王记食品有限公司。

本标准主要起草人：王川、祝清华。

本标准以代替标准的历次版本发布情况为：

2011年12月22日首次发布，2014年12月22日第二次发布，2018年1月20日第三次发布。自本标准发布之日起，旧标准作废。——



风味肉干

1 范围

本标准规定了风味肉干的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于风味肉干以牛肉、兔肉为原料，辅以白砂糖、白酒、黄酒、五香粉、香辛料（辣椒、八角、山奈、生姜、花椒、大葱）芝麻、味精、食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油）、糖橘饼、陈皮、添加山梨酸钾，经解冻、煮制、修整（去骨、筋、肥膘等）切分、冷冻、复煮、油炸、辅料炒制、搅拌、冷却、包装而成的风味肉干。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- 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检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157: H7/NM 检验
- 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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

4.1.7 香辛料（辣椒、八角、山奈、生姜、花椒、大葱）GB/T 15691 的规定。

4.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 食用植物油（菜籽油、大豆油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

4.1.11 糖橘饼应符合已备案有效企业标准的规定。

4.1.12 陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

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
	麻辣牛肉干	五香牛肉干	麻辣兔丁	陈皮兔	
色 泽	呈褐色，色泽基本均匀	呈褐色，色泽均匀	呈褐色，色泽基本均匀	呈褐色，色泽均匀	取50g样品放入洁净的白磁盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，检查有无杂质，并嗅其气味、尝其滋味
滋味与气味	具有该品种特有的麻辣香气和滋味，甜咸适中，无异味、无酸败味	具有该品种特有的香气和滋味，甜咸适中，无异味、无酸败味	具有该品种特有的麻辣香气和滋味，甜咸适中，无异味、无酸败味	具有该品种特有的陈皮香气和滋味，甜咸适中，无异味、无酸败味	
组 织 形 态	呈粒（条）状，大小基本均匀，表面有细小纤维和香辛料、无霉斑				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

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
水分/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 25	GB/T 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥ 20	GB 5009.5
总糖/(以蔗糖计)/(%)	≤ 35	GB/T 9695.31
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	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
铜(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

表2续 理化指标

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	30	GB 5009.33
山梨酸及钾盐(g/kg) ≤	0.06	GB 1886.39

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.3	GB 4789.3

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	指 标	检验方法
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 兽药残留限量

应符合农业部公告[2002]第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

山梨酸及钾盐(g/kg)的山梨酸计≤0.06

4.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10 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 原辅料检验

原辅料入库需经本厂质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、总糖、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 9695.31 肉制品 总糖含量测定
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10335.4 涂布纸和纸板、涂布白纸板
GB/T 11761 芝麻
GB/T 13662 黄酒
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
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
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
BB/T 0030 包装用镀铝薄膜
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》
国家质量监督检验检疫总局令 [2009]第123号《食品标识管理规定》
中华人民共和国农业部公告[2002]第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 产品分类

- 3.1 麻辣牛肉干：牛肉、辣椒、白砂糖、白酒、黄酒、五香粉、八角、山奈、生姜、花椒、芝麻、大葱、味精、菜籽油、大豆油、玉米油，添加或不添加山梨酸钾。
- 3.2 五香牛肉干：牛肉、芝麻、五香粉、八角、山奈、生姜、大葱、花椒、白砂糖、白酒、黄酒、味精、大豆油、菜籽油、玉米油，添加或不添加山梨酸钾。
- 3.3 麻辣兔丁：兔肉、白砂糖、白酒、黄酒、五香粉、八角、山奈、生姜、大葱、花椒、味精、大豆油、菜籽油、玉米油、添加或不添加山梨酸钾。
- 3.4 陈皮兔：兔肉、糖橘饼、陈皮、菜籽油、大豆油、玉米油、花椒、生姜、大葱、五香粉、白砂糖、白酒、黄酒、味精，添加或不添加山梨酸钾。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛肉应符合GB/T 17238 的规定。
- 4.1.2 兔肉应符合 GB/T 17239 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.6 五香粉应符合已备案有效企业标准的规定。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源有改变可能影响到产品的质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产三个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法及抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少1kg (不低于20个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg (不低于40个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检验项目全部符合本标准判为合格品。如有不符合本标准的项目, 可加倍抽样复检, 复检后如仍不符合本标准, 则判该产品为不合格品。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定, 包装用镀铝薄膜应符合 BB/T 0030 的规定, 复合膜袋应符合 GB/T 10004 的规定, 包装纸盒应符合 GB/T 10335.4 的规定。外包装箱采用瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下, 自生产之日起, 保质期为: 夏秋季15天, 冬春季30天。

