

团 体 标 准

T/SXSP 002—2022

一步法熟制肉制品

2022-05-30 发布

2022-09-01 实施

山西省食品科学技术学会 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。

本文件由山西省食品研究所(有限公司)、山西省食品科学技术学会提出。

本文件由山西省食品科学技术学会标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西省食品研究所(有限公司)、太原六味斋实业有限公司、山西省平遥牛肉集团有限公司、山西智泽食品有限公司、山西莒晟坊食品有限公司、山西金绛食品有限公司、祁县宏远贾令熏肉有限公司。

本文件主要起草人：王勇亮、李琼、郭文娟、王涛、贾欣、吴相如、陈敏、胡红娟、牛晓峰、武志明、孔建纲、智见喜、虎守民、赵海滨、张峰、杨宗庆。

一步法熟制肉制品

1 范围

本文件规定了一步法熟制肉制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于一步法熟制预包装肉制品的生产、检验、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性的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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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[2005]第 75 号)

3 术语和定义

GB 2726、GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

一步法熟制

以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料,通过原料与复合香辛料及赋味辅料的量化配比,实现标准化风味调制,蒸煮、烤制(或烧制,或熏制,或烘干)热加工工序在同一设备内完成熟制的工艺方法。

注:热加工工序不包括油炸、发酵工序。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合国家相关标准和规定的要求。