

Q/NTCS

内蒙古天城食品有限公司企业标准

Q/NTCS 0002S—2023

代替 Q/NTCS 0002S-2021

含淀粉熟肉制品

2023 - 04 - 18 发布

2023 - 05 - 02 实施

内蒙古天城食品有限公司 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。

本文件代替Q/NTCS 0002S-2021含淀粉熟肉制品，与Q/NTCS 0002S-2021相比，本文件主要技术变化如下：

- 修改了“范围”的描述（见1，2021版1）；
- 增加了“术语和定义”（见3，2021版3）；
- 部分引用标准调整为最新发布版本。

本文件由内蒙古天城食品有限公司提出。

本文件由内蒙古天城食品有限公司起草。

本文件由内蒙古天城食品有限公司批准。

本文件主要起草人：赵小最、郭威。

本文件所代替的历次版本发布情况为：

Q/NTCS 0002S-2021。

含淀粉熟肉制品

1 范围

本文件规定了含淀粉熟肉制品的术语和定义、技术要求。

本文件适用于含淀粉熟肉制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

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。

- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 食品安全国家标准 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 25557	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸钠
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂	通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌	限量
GB 29950	食品安全国家标准	食品添加剂	甘油
GB/T 30383		生姜	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用	香精
GB 31637	食品安全国家标准	食用	淀粉
GH/T 1194		大蒜	
NY/T 1835		大葱	等级规格
SB/T 10638		鲜鸡蛋、鲜鸭蛋	分级

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

含淀粉熟肉制品

以鲜（冻）畜、禽产品、饮用水、植物蛋白、郫县豆瓣、食用淀粉、食用植物油、食用动物油脂、鸡蛋、白砂糖、食用盐、酱油、味精、大葱、生姜、大蒜、香辛料中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、食品用香精、红曲红、辣椒红、卡拉胶、甘油、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配食品添加剂，经选料、分割修整、绞制或不绞制、配料、滚揉、腌制、煮制或不煮制、包装、杀菌等工艺制成的含淀粉熟肉制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 植物蛋白：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.4 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.8 鸡蛋：应符合 SB/T 10638 的规定。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.11 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.13 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.14 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.16 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口品其滋味。
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 污染物限量

4.3.1 污染物铅限量指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

4.3.2 其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中肉制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中肉制品的规定。

4.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.3 非经商业无菌生产的产品，其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				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	10 ²	GB 4789.3

^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、5' 呈味核苷酸二钠、食品用香精、红曲红、辣椒红、卡拉胶、甘油、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，详见表4，其质量要求应分别符合GB 1886.39、GB 25547、GB 1886.231、GB 1886.11、GB 1886.171、GB 30616、GB 1886.181、GB 1886.34、GB 1886.169、GB 29950、GB 1886.28、GB 25566、GB 25557、GB 1886.4、GB 26687的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
山梨酸钾	0.075	以山梨酸计

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
脱氢乙酸钠	0.5	以脱氢乙酸计
乳酸链球菌素	0.5	
亚硝酸钠	0.15	以亚硝酸钠计，残留量 \leq 30mg/kg
5' 呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	
辣椒红	按生产需要适量使用	
卡拉胶	按生产需要适量使用	
三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠	5.0	可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计
甘油	按生产需要适量使用	
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	