

# 团 体 标 准

T/SATA 066—2023

## 小作坊食品 熟肉制品

Small workshop food products Cooked meat products

2023 - 10 - 30 发布

2023 - 11 - 30 实施

深圳市分析测试协会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 技术要求 .....	2
4.1 原辅料要求 .....	2
4.2 感官要求 .....	2
4.3 理化指标 .....	3
4.4 污染物指标 .....	3
4.5 微生物指标 .....	3
4.6 食品添加剂 .....	4
4.7 净含量要求 .....	4
5 生产加工过程的卫生要求 .....	4
6 检验规则 .....	4
6.1 原辅料入库验收 .....	4
6.2 组批 .....	4
6.3 抽样方法及数量 .....	4
6.4 出厂感官检查 .....	4
6.5 判定规则 .....	5
7 标签、标识、包装、运输、贮存 .....	5
7.1 标签、标识 .....	5
7.2 包装材料 .....	5
7.3 运输 .....	5
7.4 贮存 .....	5
7.5 保质期 .....	5
附录 A（规范性） 生产加工过程要求 .....	6
A.1 生产加工场所要求 .....	6
A.2 设施与设备要求 .....	6
A.3 加工过程控制要求 .....	7
A.4 人员要求 .....	7
A.5 质量安全管理要求 .....	7
A.6 包装与标识要求 .....	8
A.7 贮存与运输要求 .....	8

## 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。

本文件由深圳市分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局深汕监管局、深圳市分析测试协会、深圳市计量质量检测研究院、深圳市金阁检测科技有限责任公司。

本文件主要起草人：杨晓雄、黄古镇、杨勇、黎小炳、谢丽珊、许艺婷、黄薇、赖巧凤、刘俊、鄢君轶、应恺、李新红、熊秀刷、林锦茹、王杰、詹奇鸿、陈思羽、杨国武。

# 小作坊食品 熟肉制品

## 1 范围

本文件规定了小作坊食品熟肉制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于深圳市深汕特别合作区食品加工小作坊生产加工的熟肉干制品及其他熟肉制品。适用于第3章术语和定义的产品。

## 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。

注：对于不注日期的引用文件，如果最新版本未包含所引用的内容，那么包含了所引用内容的最后版本适用。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单》的通知 食品整治办〔2008〕3号

《广东省市场监督管理局散装食品经营管理规范》

《广东省市场监督管理局食品生产加工小作坊登记管理办法》

《深圳市食品生产加工小作坊禁止生产加工的食品品种目录（第二版）》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**熟肉干制品:肉松、肉干、肉脯** **cooked dried meat products: dried meat floss, dried meat, jerky**

##### 3.1.1

**肉松** **dried meat floss**

以畜禽瘦肉为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用油、香辛料等辅料，经修整、切块、煮制、撇油、调味、收汤、炒松、搓松等工艺制成的肌肉纤维蓬松成絮状的熟肉干制品。

##### 3.1.2

**肉干** **dried meat**

以畜禽瘦肉为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用油、香辛料等辅料，经修割、预煮、切丁（或片、条）、调味、复煮、收汤、干燥等工艺制成的熟肉干制品。

##### 3.1.3

**肉脯** **jerky**

以畜禽瘦肉为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用油、香辛料等辅料，经切片（或绞碎）、调味、腌制或滚揉、摊筛、烘干、烤制等工艺制成的熟肉干制品。

#### 3.2

**其他熟肉制品:肉丸、肉饼、肉条** **other cooked meat products: meatballs, patties, meat strips**

以畜肉为主要原料，添加比目鱼干粉、蛋清、淀粉、盐等辅料，经解冻、去骨、打浆、添加辅料、熟制等工序加工而成的熟肉制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 畜禽肉应符合 GB 2707 的要求。

4.1.2 食盐应符合 GB 2721 的要求。

4.1.3 蛋类应符合 GB 2749 的要求。

4.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.6 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求及相应食品卫生标准要求和相关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽，色泽正常。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，
组织形态	组织紧密，无肉眼可见外来杂质。	

项目	指标	检验方法
气味及滋味	具有相应品种应有的滋味与气味，无异味。	用温开水漱口，品其滋味。

#### 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
淀粉（含变性淀粉）(g/100g) ≤	2（肉松）	按GB 5009.9的规定执行
水分(g/100g) ≤	20（干制品）	按GB 5009.3的规定执行

#### 4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）(mg/kg) ≤	0.3	按GB 5009.12的规定执行
镉（以Cd计）(mg/kg) ≤	0.1	按GB 5009.15的规定执行
总汞（以Hg计）(mg/kg) ≤	0.05	按GB 5009.17的规定执行
总砷（以As计）(mg/kg) ≤	0.5	按GB 5009.11的规定执行
苯并[a]芘（μg/kg） ≤	5.0	按GB 5009.27的规定执行
N-二甲基亚硝胺（μg/kg） ≤	3.0（熟肉干制品）	按GB 5009.26的规定执行
亚硝酸盐(mg/kg) ≤	30	按GB 5009.33的规定执行
硼砂(mg/kg)	不得检出（肉丸）	按GB 5009.275的规定执行

#### 4.5 微生物指标

##### 4.5.1 预包装产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 预包装产品微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>a</sup> (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
注：a 发酵肉制品类除外。					

##### 4.5.2 预包装产品致病菌限量应符合表5的规定。

表5 预包装产品致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

致病菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789.6

a 仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。

4.5.3 散装产品致病菌限量应符合表6的规定。

表6 散装产品致病菌限量

项目	指标	检验方法
沙门氏菌 (/25g)	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g) ≤	1000	GB 4789.10

注1: 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。  
注2: 表中m=0/25g代表每 25 g检样不得检出。

#### 4.6 食品添加剂

应符合表7的规定。

表7 食品添加剂指标

项目	指标	检验方法
糖精钠 (以糖精计) (g/kg)	不得检出	按GB 5009.28的规定执行

#### 4.7 净含量要求

预包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》;按JJF 1070规定方法测定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定及附录A要求。

### 6 检验规则

#### 6.1 原辅料入库验收

原辅料入库前应按附录A要求验收,合格后方可入库使用。

#### 6.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

#### 6.3 抽样方法及数量

在成品库内随机抽样,每批抽样数独立包装应≥5个包装(总重量≥800g)(不含净含量抽样),净含量抽样方法按JJF 1070规定的方法测定。

#### 6.4 出厂感官检查

产品出厂前应按本文件感官要求进行检验,并做好记录。



## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果符合本文件要求，则判定该批产品合格；

6.5.2 微生物指标不合格，则判该批产品不合格，不应复检。

6.5.3 当出现不符合本文件规定的项目要求时，应对抽检留样进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

## 7 标签、标识、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标识

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定，预包装产品的营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 生产加工简易包装的产品，应在食品包装上如实标明食品名称、成份或者配料、生产日期、保质期、贮存条件和食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式以及其他需要标示的内容。

7.1.3 生产加工散装的产品，应在散装产品的容器、外包装或销售摊位上清晰标明食品名称、生产日期、保质期、贮存条件和食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式以及其他需要标示的内容。

### 7.2 包装材料

产品所用包装材料应洁净、牢固、无毒、无异味。包装材料质量应符合相关食品安全标准的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不应在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于阴凉干燥、清洁、无异味的场所，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.4.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，应与墙壁、地面保持适当距离，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

### 7.5 保质期

在符合本文件规定的生产加工、运输、贮存条件下，根据产品的特性、销售环境等制定相应的保质期，确保产品在保质期内符合本文件及相应国家标准的规定。

**附 录 A**  
**(规范性)**  
**生产加工过程要求**

**A.1 生产加工场所要求**

- A.1.1 应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 m 以上的距离，保证不受污染源污染。
- A.1.2 生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离；生产加工场所不应饲养禽畜，不应设立厕所。
- A.1.3 应有与生产相适应的原料处理间（区）、热加工间（区）和成品库（区）。加工间（区）布局应避免生熟交叉污染。
- A.1.4 各功能间（区）、设备设施应按照熟肉制品生产工艺流程合理布局，能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求。各功能间（区）应有防尘、防虫蝇、防鼠设施，必要时需安装通风排气设施。各工序按照生熟分开、防止交叉污染的要求，做到相对独立，避免交叉。
- A.1.5 应设有与生产区人数相适应并与生产区直接连通或相邻的更衣间（区），并配备洗手设施。
- A.1.6 生产加工场所应整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。
- A.1.7 生产加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；墙壁应有高度不低于 1.5 m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。

**A.2 设施与设备要求**

**A.2.1 设施**

- A.2.1.1 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口应设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。
- A.2.1.2 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。
- A.2.1.3 具备独立的食品添加剂贮存设施，并应明确标识。
- A.2.1.4 设置必要的洗手设施，并配备洗手消毒用品及干手设施；应具备洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等化学品的保存设施，并明确标识，单独放置。
- A.2.1.5 根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、清洗、消毒设施。
- A.2.1.6 具备良好的防鼠、防虫等设施；应采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。
- A.2.1.7 应具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。
- A.2.1.8 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体健康安全、无害。
- A.2.1.9 包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁，必要时进行消毒。
- A.2.1.10 配备通风设施，通风口安装防止虫害侵入的网罩。通风设施易于清洁、维修和更换。

**A.2.2 设备**

- A.2.2.1 应根据工艺需求配备相应的熟肉制品加工、保存设备（设施），并按工艺流程有序排列。
- A.2.2.2 凡与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，应生熟分开，应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与物料起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹坑、裂缝，设备、工器具、管道应保持清洁。
- A.2.2.3 直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造，表面应光滑、无吸附性，易于清洁、保养和消毒。

A. 2. 2. 4 避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入食品。

A. 2. 2. 5 加强设备的日常维护和保养，及时记录。

### A. 3 加工过程控制要求

A. 3. 1 应选择有资质、信誉好的供应商采购原辅料。使用的原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅材料；严禁使用非食用物质或者有毒有害物质生产加工食品。

A. 3. 2 鲜、冻畜禽肉及海产品应符合相关规定。有规定需检验检疫的畜禽肉等，须经相关部门检验检疫，并有合格证明。猪肉应选用生猪定点屠宰企业的产品。进口原料肉应提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。

A. 3. 3 结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品、生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

A. 3. 4 生产加工用水的水质应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的规定。

A. 3. 5 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定，应独立存放，并使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。

A. 3. 6 生产中涉及生、熟料的工具与容器应做好标识并分开使用。

A. 3. 7 可采取纱网、捕集器、磁铁、金属检查器等适当措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

### A. 4 人员要求

A. 4. 1 现场人员应穿戴工作衣帽，不应赤膊、光脚。从事接触直接入口食品生产加工的人员应持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。

A. 4. 2 从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不应佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。

A. 4. 3 负责人和主要生产人员应学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。

A. 4. 4 配备食品安全管理人员。

### A. 5 质量安全管理要求

A. 5. 1 应当在生产加工场所醒目位置公示小作坊登记证、营业执照、从业人员健康证明等食品安全相关信息。有保证食品安全的规章制度。

A. 5. 2 应建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。

A. 5. 3 应建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。

A. 5. 4 应建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期等内容。

A. 5. 5 应建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。

A. 5. 6 应建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告，需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。

A. 5.7 相关记录、票据的保存期不应少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。

#### A. 6 包装与标识要求

A. 6.1 包装的容器和材料应为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的产品；一次性使用的包装容器和材料不应循环使用；需重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备或场所进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。

A. 6.2 预包装食品的包装或者容器上标签的内容必须真实，标签应当包括：食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。

A. 6.3 散装食品应当在容器、外包装上标明食品名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址和联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。

#### A. 7 贮存与运输要求

A. 7.1 贮存场所内不应存放影响产品安全的物品，贮存食品应离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；采取防鼠、防虫等有效措施，确保贮存的食品不受污染。

A. 7.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设施应当安全、无害、保持清洁，必要时进行消毒；不应将食品与有毒、有害物品一同运输。

---