

# Q/SYT

## 辽宁晟一堂生物科技有限公司企业标准

Q/SYT 0010S—2023

---

### 鹿肉酱

2023-06-01 发布

2023-06-20 实施

---

辽宁晟一堂生物科技有限公司

发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本文件依据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》起草。

本文件中食品安全指标主要依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定。其他指标是依据《罐头食品生产许可证审查细则》和产品实测值制定。其中铅的指标严于国家标准。

本文件由辽宁晟一堂生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：聂晓元、聂雍明。

本文件属首次发布。



# 鹿肉酱

## 1 范围

本文件规定了鹿肉酱产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜养殖梅花鹿肉、豆瓣酱为主要原料，辅以花生仁、芝麻、辣椒、香辛料、调味料为辅料，经清洗、整形、酱卤、炒制、装罐、密封、杀菌、冷却制成的香辣鹿肉酱罐头食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文本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，仅该注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/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
QB/T 1006 罐头食品检验规则  
QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存  
原国家质检总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》  
原国家质检总局令（2009）第102号 《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅材料

- 3.1.1 养殖梅花鹿肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 辣椒：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.11 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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	浅红褐色	取样品置于白色器皿内，在自然光下肉眼观察其外观、色泽、品尝其滋味
滋味、气味	咸淡适口、鲜香辣可口、具有酱卤肉制品固有风味，无异味	
组织形态	浓稠状液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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
氯化钠/(g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.44

水分/(g/100g)	≤	70.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	6.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	20.0	GB 5009.6
总砷(以As计)(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
镉(以Cd计)(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	限 量	检验方法
微生物指标	商业无菌	GB 4789.26

### 3.5 净含量偏差

单件定量包装商品净含量负偏差不得超过《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；同批产品的平均净含量不得低于标签上标明的净含量。按JJF 1070规定的方法测定。

### 3.6 生产加工过程卫生要求

按GB 8950规定执行。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料入库

原辅料需经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 缺陷

按QB/T 1006的规定执行。样品的感官要求和理化指标如不符合技术要求，应计作缺陷。缺陷按表3分类。

表 4 缺陷

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显差异； 硫化铁明显污染内容物； 有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑。
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维丝、鹿毛； 感官性能明显不符合技术要求、有数量限制的超标；

净含量负偏差超过允许公差。
---------------

## 5 标志、包装、运输和贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

产品内包装采用玻璃瓶，应符合国家食品包装材料相关标准的规定。外包装采用符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱。并应符合 QB/T 4631 的规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，并应符合 QB/T 4631 的规定。

### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架、离地 10cm，离墙 10cm。并应符合 QB/T 4631 的规定。

在上述贮存条件下，产品保质期为 24 个月。

---



