

腌制食品

生产技术与标准规范 实施手册



当代中国音像出版社

腌制食品生产技术 及标准规范实施手册

主编 魏尚思

(第二卷)

当代中国音像出版社

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。开封或散装的奶油、黄油等易腐原料，应在低温条件下保存。

4.2 感官要求

应具有该品种特有的正常色泽、气味、滋味及组织状态，不得有酸败、发霉等异味，食品内外不得有霉变、生虫及其他肉眼可见杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) ≤	5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.2
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.5
水分 / (g/100g) ≤	6.5

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	
	非夹心饼干	夹心饼干
菌落总数 / (cfu/g) ≤	750	2000
大肠菌群 / (MPN/100g) ≤	30	
霉菌计数 / (cfu/g) ≤	50	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官要求

取 50g 以上试样观察其色泽、气味、滋味及组织状态是否正常，应符合 4.2 的要求；不得有异味、霉变及其他外来的污染物。

10.2 理化指标

10.2.1 水分

按 GB/T5009.3 规定的方法测定。

10.2.2 酸价、过氧化值、砷、铅

按 GB/T5009.56 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T4789.24 规定的方法测定。

固体饮料卫生标准

Hygienic standard for solid drink

2003-09-24 发布

GB 7101—2003

2004-05-01 实施

代替 GB 7101—1994

1 范围

本标准规定了固体饮料的术语和定义、指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以果汁、动植物蛋白、植物提取物等原料制成的、产品水分不高于5.0g/100g的固体饮料。

本标准不适用于未经烘烤的以可可为原料加工制成的固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T4789.21 食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验

GB/T5009.3 食品中水分的测定

GB/T5009.5 食品中蛋白质的测定

GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T5009.12 食品中铅的测定

GB/T5009.13 食品中铜的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 蛋白型固体饮料

第三篇 最新国家食品生产相关产品标准

以乳及乳制品、蛋及蛋制品等其他动植物蛋白等为主要原料，添加或不添加辅料制成的、蛋白质含量大于或等于4%的制品。

3.2 普通型固体饮料

以果汁或经烘烤的咖啡、茶叶、菊花、茅根等植物提取物为主要原料，添加或不添加其他辅料制成的、蛋白质含量低于4%的制品。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

具有该品种特有的色泽、香气和滋味，无结块，无刺激、焦糊、酸败及其他异味，冲溶后呈澄清或均匀混悬液，无肉眼可见的外观杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目		指 标	
		蛋白型	普通型
蛋白质/(g/100g)	≥	4.0	—
水分/(g/100g)	≤	5.0	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	
铜(Cu)/(mg/kg)	≤	5	

4.4 微生物指标

应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目		指 标	
		蛋白型	普通型
菌落总数/(cfu/g)	≤	30000	1000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90	40
霉菌/(cfu/g)	≤	50	
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官要求

取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。

10.2 理化指标

10.2.1 蛋白质

按 GB/T5009.5 规定的方法测定。

10.2.2 水分

按 GB/T5009.3 规定的方法测定。

10.2.3 总砷

按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

10.2.4 铅

按 GB/T5009.12 规定的方法测定。

10.2.5 铜

按 GB/T5009.13 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

按 GB/T4789.21 规定的方法检验。

食用植物油煎炸过程中的卫生标准

Hygienic standard for edible vegetable oils used in frying food

2003-09-24 发布

GB 7102.1—2003

2004-05-01 实施

代替 GB 7102.1—1994

1 范围

本标准规定了食用植物油煎炸过程中的指标要求、食品添加剂的卫生要求。
本标准适用于食品煎炸过程中的各种食用植物油。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T5009.202 食用植物油煎炸过程中的极性组分（PC）的测定

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

具有正常煎炸各种食品过程中植物油的色泽、气味和滋味，并且无异味、杂质和残渣。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标
酸价 (KOH) / (mg/g) ≤	5
羰基价 / (mg/kg) ≤	50
极性组分 / (%) ≤	27

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 G2760 的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

按 GB/T5009.37 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 酸价、羰基价

按 GB/T5009.37 规定的方法测定。

5.2.2 极性组分

按 GB/T5009.202 规定的方法测定。

乳及乳制品中黄曲霉毒素 M₁ 限量

Maximum levels of aflatoxi M₁ in milk and milk products

2003-09-24 发布

GB 9676—2003

2004-05-01 实施

代替 GB 9676—1988

1 范围

本标准规定了乳及乳制品中黄曲霉毒素 M₁ 的限量指标。

本标准适用于乳（包括牛、羊、马等反刍哺乳动物的乳）及其制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T5009.24 食品中黄曲霉毒素 M₁ 与 B₁ 的测定

3 指标要求

乳及乳制品中黄曲霉毒素 M₁ 的限量指标应符合表 1 的规定。

表 1 乳及乳制品中黄曲霉毒素 M₁ 的限量指标

品 种	限量 (MLs) / (μg/kg)
鲜乳	0.5
乳制品	按鲜乳量折算

4 检验方法

按 GB/T5009.24 规定的方法测定。

糖果卫生标准

Hygienic standard for candy

2003-09-24 发布

GB 9678.1—2003

2004-05-01 实施

代替 GB 9678.1—1994

1 范围

本标准规定了糖果的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以白砂糖、淀粉糖浆、乳制品、凝胶剂等为原料，按照一定工艺加工而成的糖果。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T4789.24 食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T5009.12 食品中铅的测定

GB/T5009.13 食品中铜的测定

GB/T5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

SB 10346 糖果分类

3 术语和定义

SB10346 确立的术语和定义适用于本标准。

4 指标要求

4.1 原料要求

第三篇 最新国家食品生产相关产品标准

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

具有各种糖果相应的色、香、味及形态，无异味，无肉眼可见的杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	1
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铜 (Cu) / (mg/kg) ≤	10
二氧化硫残留量	按 GB 2760 执行

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 / (cfu/g)	
硬质糖果、抛光糖果 ≤	750
焦香糖果、充气糖果 ≤	20000
夹心糖果 ≤	2500
凝胶糖果 ≤	1000
大肠菌群 / (MPN/100g)	
硬质糖果、抛光糖果 ≤	30
焦香糖果、充气糖果 ≤	440
夹心糖果 ≤	90
凝胶糖果 ≤	90
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 理化指标

10.1.1 理化检验试样处理

取 10 粒糖果，硬糖内层用滤纸，外层用塑料袋包好，然后用锤子捶碎；软糖用剪刀剪碎，各自混合。取 10g 试样于凯氏烧瓶中，按硝酸硫酸法进行有机破坏后定容至 100mL。

10.1.2 铅

取试样消化液 20mL，按 GB/T5009.12 规定的方法测定。

10.1.3 总砷

取试样消化液 25mL，按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

10.1.4 铜

取试样消化液 25 mL，按 GB/T5009.13 规定的方法测定。

10.1.5 二氧化硫

取试样消化液 25mL，按 GB/T5009.34 规定的方法测定。

10.2 微生物指标

按 GB/T 4789.24 规定的方法测定。

巧克力卫生标准

Hygienic standard for chocolate

2003-09-24 发布

GB 9678.2—2003

2004-05-01 实施

代替 GB 9678.2—1994

1 范围

本标准规定了巧克力和巧克力制品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、白砂糖、乳制品、食品添加剂等为原料加工而成的巧克力和巧克力制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T5009.12 食品中铅的测定

GB/T5009.13 食品中铜的测定

GB 17403 巧克力厂卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官要求

具有各种巧克力和巧克力制品相应的色、香、味及形态，无异味，无肉眼可见的杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	1
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
铜 (Cu) / (mg/kg) ≤	15

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17403 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 理化指标

9.1.1 铅

按 GB/T5009.12 规定的方法测定。

9.1.2 总砷

按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

9.1.3 铜

按 GB/T5009.13 规定的方法测定。

9.2 微生物指标

按 GB/T4789.24 规定的方法检验。