

HYXH

湖州市南浔区练市湖羊产业协会团体标准

T/HYXH 0003—2019

练市红烧羊肉

2019 - 09 - 26 发布

2019-10 -01 实施

湖州市南浔区练市湖羊产业协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由湖州市南浔区练市湖羊产业协会提出。

本标准由湖州市农业标准化技术委员归口。

本标准起草单位：湖州市南浔区练市镇湖羊产业协会、南浔练市金三五酒店、湖州练市年丰湖羊生态养殖场、湖州练市国华湖羊屠宰中心有限公司、湖州市动物疫病预防控制中心、湖州市食品药品检验研究院、湖州市南浔区市场监督管理局练市镇分局、杭州昊海企业管理咨询有限公司。

本标准主要起草人：费平、朱仲豪、沈国祥、陈永星、张宏伟、王新财、胡奇杰、赵永祥、应红艳、王华卫。

练市红烧羊肉

1 范围

本标准规定了练市红烧羊肉的术语和定义、原料、制作工艺、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以练市湖羊肉为主要原料，以黄酒、酱油、白砂糖、食盐、香辛料等调味料为辅料，经切块、烧煮、调味、装盆、冷却而制成的餐饮用练市红烧羊肉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.10 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 5009.11 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5461 食用盐
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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范
- T/HYXH 0001 练市湖羊饲养技术规程
- T/HYXH 0002 练市湖羊屠宰产品品质检验规程
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义选用于本文件。

3.1

练市红烧羊肉

用练市湖羊肉加酱油等调味料经烧煮、调味等传统练市红烧羊肉工艺加工而成。

4 原辅料要求

4.1 练市湖羊肉

符合T/HYXH 0001、T/HYXH 0002、GB/T 9961和GB 2707的要求。

4.2 黄酒

应符合GB 2758的规定。

4.3 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.5 食盐

应符合GB 5461的规定。

4.6 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.7 其它辅料

应符合相应的食品安全标准要求。

4.8 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 要求

5.1 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要求
色泽	具有练市红烧羊肉应有的色泽。
滋味、气味	具有练市红烧羊肉特有的滋味、气味，无异味，无异嗅。
状态	具有练市红烧羊肉应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑。

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

序号	项目	指标
1	固形物，%	≥ 90
2	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
3	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1
4	汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05
5	铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0
6	砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5

5.3 微生物指标

微生物指标应符合GB 2726, 见表3。

表 3

序号	项目	采样方案及限量			
		n	c	m	M
1	菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5
2	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2
3	沙门氏菌，CFU/g	5	0	0	—
4	单核细胞增生李斯特氏菌，CFU/g	5	1	10^2	10^4

5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB 2726 表 1 规定的方法。

7.2 理化指标

7.2.1 固形物

剔除辅料固形物，按 GB/T 10786 规定的方法测定。

7.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.3 镉

按 GB/T5009.15 规定的方法测定。

7.2.4 汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

7.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.6 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定的方法测定。

7.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

7.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量。

8.2 组批

产品以相同原料、同工艺、同班次生产的为一批。

8.3 抽样方法和抽样数量

产品由质检人员从每批产品中随机抽取，取样量为 1 份。

8.4 判定规则

8.4.1 当所检项目全部符合标准要求，为合格品。

8.4.2 如检验结果有项目不合格时，允许加倍抽样进行复检。复检后全部项目合格仍判为合格品；如仍有项目不合格，则判该批产品为不合格品。

8.5 型式检验

8.5.1 试验条件

型式检验按国家监督检验抽检规定。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

产品标签应明示“练市红绕羊肉”字样，应有生产日期。

9.2 包装

包装采用盆装，盆装容器符合国家相应的食品安全要求。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染，容器加盖，以防尘，防蝇，防污染，防日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存和保质期

产品应贮存在阴凉、干燥、避光处或 0~4℃ 冷藏。在符合本标准规定条件下，自生产之日起常温下保质期为 24h，在冷藏条件下为 5d。