

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 021—2019

陆川猪扣肉

Luchuan braised pork

2019 – 10 – 31 发布

2019 – 11 – 02 实施

广西标准化协会 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 1

4 要求 1

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期 4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由陆川县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：陆川县陆川猪养殖协会、陆川县市场监督管理局。

本标准主要起草人：廖杏、庞理松、庞丽、温晓明、江庆儒、温剑、唐怡思、徐永光、万锦焕、李依林、黄华、叶宗其、刘有海、莫常信。

陆川猪扣肉

1 范围

本标准规定了陆川猪扣肉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以陆川鲜（冻）猪五花肉为主要原料，经预处理、切块、煮制、开孔、炸制等工艺制成的陆川猪扣肉。

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 191 包装储运图示标志

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法：国家质检总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陆川猪扣肉 Luchuan braised pork

以陆川鲜（冻）猪五花肉为主要原料，经预处理、切块、煮制、开孔、炸制等工艺制成的熟肉制品。

4 要求

4.1 制作场所

应符合GB 19303的规定。

4.2 原辅料

4.2.1 鲜（冻）猪五花肉

采用总肥膘厚度 ≤ 30 mm的五花肉，应符合GB 9959.1的规定。

4.2.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 制作工艺

4.3.1 工艺流程

见图1。

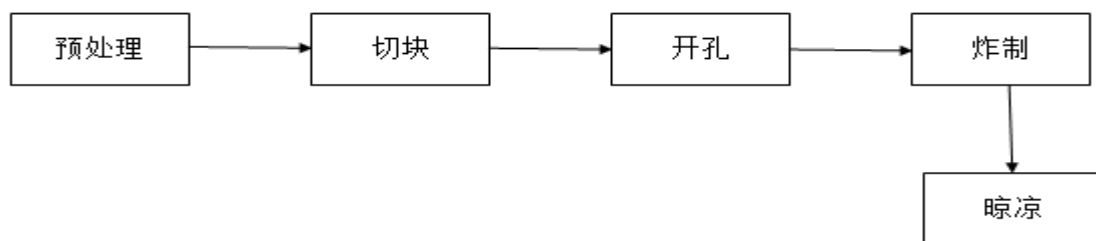


图1 工艺流程图

4.3.2 工艺要求

4.3.2.1 预处理

清理五花肉毛发，可用火燎干后入温水刮干净，再用清水清洗干净。

4.3.2.2 切块

切成四方周正的带皮五花肉，每块1.5 kg~1.75 kg为宜。

4.3.2.3 煮制

将五花肉随冷水下锅煮制50 min~60 min，沥干水分后备用。

4.3.2.4 开孔

用开孔器具将五花肉表皮扎透。

4.3.2.5 炸制

肉皮朝下放入七成热的油锅中，炸至表皮金黄。

4.3.2.6 晾凉

将炸制好的扣肉放置在沥网上晾凉。

4.4 质量

4.4.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	特级	一级	二级
肥瘦层数	6层瘦肉, 4层肥肉	4层瘦肉, 6层肥肉	至少2层瘦肉, 2层肥肉
外观	表皮皱纹明显		
色泽	皮色呈黄棕色至酱红色		
滋味和气味	具有扣肉应有的滋味和气味, 无异味、无酸败味		
杂质	无肉眼可见杂质		

4.4.2 安全指标

应符合GB 2726的规定。

4.4.3 净含量

应符合国家质检总局令[2005]第75号的规定。

5 检验方法

5.1 感官

将试样放在白色瓷盘中, 采用目视法、鼻嗅法、口尝法进行检验。

5.2 安全指标

按照GB 2726的要求执行。

5.3 净含量

按照JJF 1070的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一班次生产、同一规格的产品为同一批。

6.2 抽样

应从同一批次的合格产品中随机抽取样品, 抽样基数 ≥ 20 kg, 每批次样品数量为4kg (≥ 4 个包装)。样品分成两份, 1份用于检验, 1份备查。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前均应进行出厂检验，检验项目为感官要求。每批产品经检验合格后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括 4.4 的全部内容。

6.4.2 有下列情况之一时应进行型式检验。

- 产品试制、正式投产时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监督管理总局依法提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 全部检验项目符合 4.4 的要求时，该批产品判为合格。

6.5.2 检验项目中有不符合 4.4 要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合 4.4 要求时，判定该批产品为合格；如果复检结果仍有不符合 4.4 要求时，判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签内容包括产品名称，产地等信息，其他应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品内包装应无毒、无害、无异味、防透水性好，包装封口应严密，不得散漏，应符合 GB 9683 的规定。

7.3 运输

7.3.1 应用专用冷藏车运输，运输温度为 0℃～7℃，运输工具应清洁、干燥、无异味，运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

7.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不得丢甩。

7.4 贮存

7.4.1 贮存温度应≤4℃，在冷藏柜中销售，冷藏柜温度为 0℃～7℃。

7.4.2 应贮存在清洁、阴凉、干燥、透风、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发有异味的物品同库贮存，周围环境无毒、无害、无异味。

7.4.3 应离地面、墙面堆放，距离应>20 cm，堆码高度以提取方便，不被挤压坏为宜。

7.5 保质期

符合本标准规定的包装，运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期为 60 d。

中华人民共和国团体标准

陆川猪扣肉

T/GXAS 021—2019

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究