



411319S-2017



河南省华旭食品有限公司

企业标准

Q/HXS 0001S-2017

---

# 烤肉制品

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

---

河南省华旭食品有限公司  
发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省华旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅学庄、李迎军、白新国。

本标准于2017年05月19日首次发布。

H N

Q B

# 烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了烤肉制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（鸭肉、鸡肉、鸭爪、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭腿、鸡腿、鸭舌）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加食用盐、谷氨酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、辣椒粉、大茴香（经粉碎）、八角（经粉碎）、桂皮（经粉碎）、红曲红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精）、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠，经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、再进行外箱包装的熟食肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）禽肉（鸭肉、鸡肉、鸭爪、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸡腿、鸭腿、鸭舌）应符合GB 16869和GB 2707的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和 GB 13014的规定。
- 2.1.4 桂皮、大茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的有关规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合GB2720、GB/T8967的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.7 八角应符合GB 7652的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5749和GB 2721的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.13 食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合GB1886.28的规定。
- 2.1.15 酵母提取物应符合GB/T23530的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠符合GB/T2845的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	块状，表面光滑有弹性	将烤制肉置于白瓷盆中，在自然光线下目测其外观、色泽，用手触摸其弹性和组织结构，然后嗅其气味、品尝其味道滋味
色 泽	浅黄色	
气 味	有明显的烤制味，无异味	
滋味	烤制鸭肉具有鸭肉特有的味道，无异味	
	烤制鸡肉具有鸡肉特有的味道，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

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
蛋白质 g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
亚硝酸钠（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
苯并（α）芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 包括禽类爪、翅、脖、腿、舌。		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB4789.30
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合食品加工通用规范 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 编制说明

本品是以鲜（冻）禽肉（鸭肉、鸡肉、鸭爪、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭腿、鸡腿、鸭舌）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加食用盐、谷氨酸钠、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、辣椒粉、大茴香（经粉碎）、八角（经粉碎）、桂皮（经粉碎）、红曲红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精），经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、再进行外箱包装的熟食肉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了烤制肉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省华旭食品有限公司

2017年5月19日

QB