



411436S-2017



河南省老家乡实业有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2017

羊肉汤

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

河南省老家乡实业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省老家乡实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈振龙。

H N

Q B

羊肉汤

1 范围

本标准规定了羊肉汤的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以羊棒骨、羊脊骨、生活饮用水、食用盐为主要原料，文火熬制48小时以上，熬合提纯，冷却，包装；加入酱卤羊肉包（以鲜羊肉为主要原料，添加食用盐、大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、香叶进行加工制成）、脱水蔬菜包（脱水香菜、脱水枸杞），经包装、装箱加工而成的非即食的羊肉汤。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 鲜羊肉、羊棒骨、羊脊骨应符合GB/T 9961和GB 2707的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和2721的规定。
- 2.1.4 酱卤羊肉包应符合GB/T 23586和GB 2726的规定。
- 2.1.5 脱水香菜和脱水枸杞包应符合NY/T 959和NY/T 960的规定。
- 2.1.6 大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、香叶应符合GB/T 15691 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	汤包（半固态）肉包和菜包（原料物资固有的性状）	从样品中取出1袋，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	原料物质固有的色泽	
气、滋味	具有原料物质固有的香味和滋味，味咸，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

净含量, g/袋		150	按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。
允许短缺量, %		4.5	
蛋白质, %	≥	10	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.2	GB 5009.229
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.227
1. 其中*标记的铅指标严于国家标准GB 2762的规定。2. 适用于汤包、肉包、菜包混合检验。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
注: 1. a样品的采样及处理按GB 4789.19执行。2. 适用于汤包、肉包、菜包混合检验。					

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

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

羊肉汤是以羊棒骨、羊脊骨、生活饮用水、食用盐为主要原料，文火熬制48小时以上，熬合提纯，冷却，包装；加入酱卤羊肉包(以鲜羊肉为主要原料，添加食用盐、大茴香、小茴香、丁香、豆蔻、桂皮、香叶进行加工制成)、脱水蔬菜包(脱水香菜、脱水枸杞)，经包装、装箱加工而成的非即食的羊肉汤。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》的有关规定，参照GB/T 23586 《酱卤肉制品》和GB 2726《熟肉制品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了羊肉汤的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。
本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省老家乡实业有限公司

2017年06月01日

QB