



416670S-2020



河南省华旭食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2020

烤肉制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南省华旭食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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、陈玉云。

H N

Q B

烤肉制品

1 范围

本标准规定了烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫、鸭架、鸡架、鸭翅中、鸡翅中、鸭肠、鸭小肚、鸭头）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加一种或几种辅料，食用盐、谷氨酸钠、五香粉（花椒、八角、桂皮、小茴香、陈皮）、小茴香、香辣味调味粉（食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、葡萄糖、麦芽糊精、蒜粉、洋葱粉、生姜粉、桔茗粉、酵母提取物、酸水解大豆蛋白调味粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂）、辣椒油树脂、红曲红、红曲黄色素、新奥尔良复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、香辛料、植物油（转基因）、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、黄原胶、二氧化硅）、酱油、蚝油、红糖、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮、陈皮、花椒、固态复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、DL-丙氨酸、食用盐）、食用植物油（大豆油、茶油）、蜂蜜、白酒、料酒、酵母抽提物、藜麦米、食用淀粉（玉米淀粉）、芝麻、黑胡椒、玉米、海苔、香菇、酸菜类调料（外购）、免洗红枣、柠檬、奶油、黄油、咖喱粉、草莓、番茄、灭菌乳、再制干酪、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗氧化剂），经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、外箱包装而成的熟食肉制品。

产品根据所用辅料的不同分为：原味烤肉制品、香辣味烤肉制品、蜂蜜味烤肉制品、黑鸭味烤肉制品、藤椒味烤肉制品、藜麦味烤肉制品、麻辣味烤肉制品、玉米味烤肉制品、海苔味烤肉制品、黑胡椒味烤肉制品、奥尔良味烤肉制品、烧烤味烤肉制品、红枣味烤肉制品、芝麻味烤肉制品、草莓味烤肉制品、柠檬味烤肉制品、奶油味烤肉制品、咖喱味烤肉制品、番茄味烤肉制品、香菇味烤肉制品、酸菜味烤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫、鸭架、鸡架、鸭翅中、鸡翅中、鸭肠、鸭小肚、鸭头）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 13104的规定。
- 2.1.4 桂皮、小茴香、 陈皮、花椒应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合GB 2720和GB/T 8967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/T 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 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.11 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.16 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.19 固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.21 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.22 新奥尔良复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.25 茶油应符合GB/T 11765和GB 2716的规定。
- 2.1.26 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.27 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.28 香菇应符合GB/T 38581的规定。
- 2.1.29 酸菜类调料应符合DBS51/ 002的规定。
- 2.1.30 免洗红枣应符合GB/T 26150的规定。

- 2.1.31 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.32 奶油和无水奶油、黄油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.33 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.34 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.35 番茄应符合NY/T 270的规定。
- 2.1.36 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 2.1.37 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.40 五香粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.41 香辣味调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.42 白酒应符合GB/T 10781和GB 2757的规定。
- 2.1.43 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.46 藜麦米应符合LS/T 3245的规定。
- 2.1.47 红糖应符合QB/T 4561的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.49 迷迭香提取物应符合GB 1886.172的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.52 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.53 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.54 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.55 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.56 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.57 维生素C应符合GB 14754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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状，表面光滑有弹性	将烤制肉置于白瓷盆中，在自然光线下目
色 泽	浅黄色、棕黄色、褐色、红褐色	测其性状、色泽、杂质，用手触摸其弹性

气 味	有明显的烤制味，无异味	和组织结构，然后嗅其气味具有烤制品应有的香味、品尝其味道滋味具有烤制品特有的烤制味道
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
		禽肉类 ^a	禽肉内脏、杂类 ^a	
蛋白质, g/100g	≥	15.0	8.0	GB 5009.5
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.5		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
铬（以Cr计）, mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
苯并（a）芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
亚硝酸钠残留量 ^b （以NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤	30		GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计）, g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）, g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 取可食部分进行检验。				
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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
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	-	GB 4789.30
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 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫、鸭架、鸡架、鸭翅中、鸡翅中、鸭肠、鸭小肚、鸭头）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加一种或几种辅料，食用盐、谷氨酸钠、五香粉（花椒、八角、桂皮、小茴香、陈皮）、小茴香、香辣味调味粉（食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、葡萄糖、麦芽糊精、蒜粉、洋葱粉、生姜粉、桔茗粉、酵母提取物、酸水解大豆蛋白调味粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂）、辣椒油树脂、红曲红、红曲黄色素、新奥尔良复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、香辛料、植物油（转基因）、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、黄原胶、二氧化硅）、酱油、蚝油、红糖、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮、陈皮、花椒、固态复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、DL-丙氨酸、食用盐）、食用植物油（大豆油、茶油）、蜂蜜、白酒、料酒、酵母抽提物、藜麦米、食用淀粉（玉米淀粉）、芝麻、黑胡椒、玉米、海苔、香菇、酸菜类调料（外购）、免洗红枣、柠檬、奶油、黄油、咖喱粉、草莓、番茄、灭菌乳、再制干酪、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、迷迭香提取物、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、维生素C（抗氧化剂），经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、外箱包装而成的熟食肉制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。