



416885S-2020



河南星亿食品有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2020

泡制肉制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南星亿食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求制订。

本标准由河南星亿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志祥。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXY 0003S-2020。

H N

Q B

泡制肉制品

1 范围

本标准规定了泡制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)鸡翅中、鲜(冻)鸭掌、鲜(冻)鸭翅尖、鲜(冻)鸭翅中、鲜(冻)猪皮、鲜(冻)猪耳朵、鲜(冻)猪蹄、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)牛肚、鲜(冻)牛百叶中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、煮制[泡辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡精调味料中的部分或全部，加入水]、修整、料水泡制[泡辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、鸡精调味料、冰醋酸、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂(脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸钠、乳酸链球菌素)、复配稳定剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)、食品用香精(鸡骨膏、猪骨膏中的一种)中的部分或全部，加入水熬制成料水]、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食泡制肉制品。

根据原料不同可分为不同产品：泡制鸡爪、泡制鸡翅尖、泡制鸡翅中、泡制鸭掌、泡制鸭翅尖、泡制鸭翅中、泡制猪皮、泡制猪耳朵、泡制猪蹄、泡制牛肉、泡制牛肚、泡制牛百叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)鸡翅中、鲜(冻)鸭掌、鲜(冻)鸭翅尖、鲜(冻)鸭翅中应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 鲜(冻)猪皮、鲜(冻)猪耳朵、鲜(冻)猪蹄应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。

2.1.3 鲜(冻)牛肉、鲜(冻)牛肚、鲜(冻)牛百叶应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.4 泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 复配防腐剂、复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	将样品置于小烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，咸辣适口，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
固形物, g/100g	\geq 70.0	QB 1007或GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	\leq 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a , g/kg	\leq 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.121

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；
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	100	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
大肠埃希氏菌0157:H7, /25g (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB 4789.36
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 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)鸡翅中、鲜(冻)鸭掌、鲜(冻)鸭翅尖、鲜(冻)鸭翅中、鲜(冻)猪皮、鲜(冻)猪耳朵、鲜(冻)猪蹄、鲜(冻)牛肉、鲜(冻)牛肚、鲜(冻)牛百叶中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理、煮制[泡辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、鸡精调味料中的部分或全部，加入水]、修整、料水泡制[泡辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油、鸡精调味料、冰醋酸、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠、柠檬酸钠、乳酸链球菌素）、复配稳定剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、食品用香精（鸡骨膏、猪骨膏中的一种）中的部分或全部，加入水熬制成料水]、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食泡制肉制品。

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》的规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南星亿食品有限公司

QB