



416721S-2020



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0010S-2020

夫妻肺片（熟肉制品）

2020-11-03 发布

2020-11-03 实施

河南九豫全食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求制订。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨书锋、潘莉娟。

H N

Q B

夫妻肺片（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了夫妻肺片（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉包搭配料包（油包、调味汤包、辅料包中的一种或几种），组合包装而成的夫妻肺片（熟肉制品）。

肉包：以鲜（冻）（牛肉、牛肚、牛筋、牛头肉、牛肝、牛肺、牛百叶、牛心、牛舌中的一种或几种，加入或不加入鸡肉、猪肉）为原料，经解冻或不解冻、选料、前处理、修整、煮制后，经冷却、切片、包装、杀菌或不杀菌而成肉包。

油包：以大豆油、菜籽油、花椒油、藤椒油、芝麻香油中的一种或几种为原料，加入或不加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰）中的一种或几种，热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的油包。

调味汤包：以鸡汤（老母鸡、水熬制而成）、食用盐、白砂糖、酿造食醋、花椒、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食用香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、鸡汁（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、味精为原料，经混合调制、包装、杀菌或不杀菌而成的调味汤包。

辅料包：以葱、姜、蒜、芫荽、芹菜中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入芝麻、花生米、辣椒中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的辅料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 以鲜（冻）（牛肉、牛肚、牛筋、牛头肉、牛肝、牛肺、牛百叶、牛心、牛舌）、鸡肉、猪肉、老母鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆油、菜籽油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰）应符合 GB/T 15691 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 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 凉拌汁、鸡汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 葱、姜、蒜、芫荽、芹菜、辣椒应清洁卫生无污染，并符合 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.14 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	具有产品应有的性状	将样品适量置于小烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	
	肉包	油包	调味汤包	辅料包		
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	-	-	10	-	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	-	5	-	-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	-	0.25	-	-	GB 5009.227
*铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
总砷 ^a （以As计），mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	-	-	-	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	-	-	-	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	-	-	-	GB 5009.26

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a适用于肉包和料包的混合检验。

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O157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。 微生物限量适用于肉包和料包的混合检验。					

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。验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以肉包搭配料包（油包、调味汤包、辅料包中的一种或几种），组合包装而成的夫妻肺片（熟肉制品）。

肉包：以鲜（冻）（牛肉、牛肚、牛筋、牛头肉、牛肝、牛肺、牛百叶、牛心、牛舌中的一种或几种，加入或不加入鸡肉、猪肉）为原料，经解冻或不解冻、选料、前处理、修整、煮制后，经冷却、切片、包装、杀菌或不杀菌而成肉包。

油包：以大豆油、菜籽油、花椒油、藤椒油、芝麻香油中的一种或几种为原料，加入或不加入香辛料（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰）中的一种或两种，热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的油包。

调味汤包：以鸡汤（老母鸡、水熬制而成）、食用盐、白砂糖、酿造食醋、花椒、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食用香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、鸡汁（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、味精为原料，经混合调制、包装、杀菌或不杀菌而成的调味汤包。

辅料包：以葱、姜、蒜、芫荽、芹菜中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入芝麻、花生米、辣椒中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的辅料包。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。