



412561S-2021



河南杜伍嫂食品有限公司企业标准

Q/HDWS 0001S-2021

红焖羊肉

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

河南杜伍嫂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南杜伍嫂食品有限公司提出。

本标准由河南杜伍嫂食品有限公司、新乡市卫生计生监督局和河南科技学院共同起草。

本标准主要起草人：赵艳华、杜红肖、王继东、谢继伟、任耀祖、焦凌霞、冉军舰、朱明明。

H N
Q B

红焖羊肉

1 范围

本标准规定了红焖羊肉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）的羊肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块，加入饮用水，添加食用盐、花椒、八角、味精、豆瓣酱、辣椒、姜、蒜、孜然中的几种，经卤制、真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的红焖羊肉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 红焖羊肉

红焖羊肉是以鲜（冻）的羊肉（取之当地太行山养殖的羊）为主要原料，经卤制、真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的红焖羊肉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.6 花椒、八角、辣椒、姜、蒜、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

3.2 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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	从样品中取出 1 份，检查容器，将本品倒入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	半固态	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
固形物含量，%	≥	33	GB/T 10786
蛋白质，g/100g （按固形物计）	≥	20	GB 5009.5
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。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）的羊肉为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块，加入饮用水，添加食用盐、花椒、八角、味精、豆瓣酱、辣椒、姜、蒜、孜然中的几种，经卤制、真空包装、高温杀菌、冷却加工而成的红焖羊肉。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 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南杜伍嫂食品有限公司

H N
Q B