410081S-2021

河南中发源食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

调理菜肴（熟肉制品）

2021-01-12 发布　　2021-01-12 实施

河南中发源食品有限公司 发布

前　　言

本标准按照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》编写。

本标准由河南中发源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付赛赛、陈志强、姚幸福。

本标准自发布实施之日起替代Q/HZS 0001S-2020（416401S-2020）。

H N
Q B

调理菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了调理菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种），竹笋或笋干、青豆、花生米、胡萝卜、辣椒、木耳、香菇、杏鲍菇、梅菜、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种，经预处理后加入或不加入，加入酸豆角、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸-δ-内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合调配、熟制、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（熟肉制品）。

根据原辅料不同可分为：竹笋肉丝（片）、鱼香肉丝、红烧牛肉、香菇鸡丁、菌菇牛肉、狮子头、梅菜扣肉、酸豆角肉沫、宫保鸡丁、咖喱鸡丁、调理牛肉菜肴、调理羊肉菜肴、调理鸡肉菜肴、调理鸭肉菜肴。

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 牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 竹笋或笋干、辣椒、梅菜、青豆、胡萝卜、大葱、大蒜、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 木耳、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.16 食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.17 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.18 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.215’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.27 复配防腐剂、复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.32 食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油）应符合 GB 30616 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	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
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
固形物，g/100g　≥	55	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g　≤	3.5	GB 5009.44
铅*(以Pb计)，mg/kg　≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg　≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg　≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg　≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾[a](以山梨酸计)，g/kg　≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠[a](以脱氢乙酸计)，g/kg　≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠[a]，g/kg　≤	3.0	GB 5009.277
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 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。 [a]仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 8950 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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种），竹笋或笋干、青豆、花生米、胡萝卜、辣椒、木耳、香菇、杏鲍菇、梅菜、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种，经预处理后加入或不加入，加入酸豆角、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸-δ-内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合调配、熟制、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（熟肉制品）。

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》的有关规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在GB 2760的类别为08.03.08肉罐头类。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中发源食品有限公司