



410089S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2021

---

# 调味菜肴（熟肉制品）

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

---

河南亿家红调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴成伟、张 帆。

H N

Q B

# 调味菜肴（熟肉制品）

## 1 范围

本标准规定了调味菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法及规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为主要原料，经解冻、清洗、分割，在锅内添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）中的一种或两种（加热），添加或不添加蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）中的一种（经除杂、清洗、切碎或不切碎），添加或不添加食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）中的一种（经除杂、清洗或浸泡、切碎、熟制或不熟制），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）中的一种或两种，与蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）中的一种或多种（经除杂、清洗、切碎）同时投进热油锅里烘炒（翻炒、加水），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、辣椒）中的一种或多种（经除杂、粉碎或不粉碎），添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）中的一种（加水混匀），添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，添加或不添加海带、紫菜（经切碎），经熬制、搅拌、灌装、杀菌、包装而制成的调味菜肴（熟肉制品）。

根据添加原料不同可分为：鱼香肉丝调味菜肴、菌菇牛肉调味菜肴、卤肉菌菇调味菜肴、鸡米芽菜调味菜肴、笋丁牛肉调味菜肴、双椒爆鸡丁调味菜肴、咖喱牛肉调味菜肴、咖喱鸡肉调味菜肴、酸豆角肉沫调味菜肴、宫爆鸡丁调味菜肴、梅菜扣肉调味菜肴、酸菜鸡杂调味菜肴、泡豇豆鸡杂调味菜肴、黑椒牛肉调味菜肴、叉烧鸡肉调味菜肴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黑辣椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 黄花菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.5 大葱、洋葱、大蒜、蒜苔应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.7 竹笋应符合 NY/T 1325 的规定。
- 2.1.8 食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油（猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.34 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.47 紫菜应符合 GB/T 23597 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>b</sup> 大肠埃希氏菌 O157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。					
n:为同一批次产品应采集的样品件数; c:为最大可允许超出 m 值的样品数; m:为微生物指标可接受水平的限量值;					
M:为微生物指标的最高限量值。					

## 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

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、水分、酸价、过氧化值、食用盐、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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为主要原料，经解冻、清洗、分割，在锅内添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）中的一种或两种（加热），添加或不添加蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）中的一种（经除杂、清洗、切碎或不切碎），添加或不添加食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）中的一种（经除杂、清洗或浸泡、切碎、熟制或不熟制），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）中的一种或两种，与蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）中的一种或多种（经除杂、清洗、切碎）同时投进热油锅里烘炒（翻炒、加水），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、辣椒）中的一种或多种（经除杂、粉碎或不粉碎），添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）中的一种（加水混匀），添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，添加或不添加海带、紫菜（经切碎），经熬制、搅拌、灌装、杀菌、包装而制成的调味菜肴（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，参照相关标准制订本标准，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。

河南亿家红调味食品有限公司