



412847S-2021



河南盛冠达食品有限公司企业标准

Q/HSGD 0001S-2021

酱卤肉制品

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

河南盛冠达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛冠达食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南盛冠达食品有限公司。

本标准主要起草人：左可垒，孙林娟。

本标准自发布实施之日起代替Q/HS GD 0001S-2017。

H N
Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪耳朵、猪头、猪肚、猪尾、猪大肠、猪扇骨、猪肘子、猪皮、猪舌、猪蹄、牛肉、牛肚、鸡、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸭、鸭头、鸭肠、鸭脖其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以食用盐、固态复合调味料【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲米、二氧化硅）、八角、桂皮、月桂叶、草果、小茴香、山奈、白芷、食用香精】、老抽、料酒、亚硝酸钠、乳酸链球菌素，再经卤制、冷却、真空包装，二次杀菌后常温贮存或者放入 0-4℃冷藏或者放入-28℃以下的急冻库内使产品中心温度达到-12℃以下再转入-18℃以下的冷藏库内冷藏贮存的酱卤肉制品。

根据所使用的原料不同，分为酱卤牛肉、禽肉类酱卤肉、其他类酱卤肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪耳朵、猪头、猪肚、猪尾、猪大肠、猪扇骨、猪肘子、猪皮、猪舌、猪蹄、牛肉、牛肚、鸡、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸭、鸭头、鸭肠、鸭脖应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定
- 2.1.5 老抽应符合 GB 2717 的规定
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定
- 2.1.7 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定
- 2.1.8 生活饮用水应符合 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	固体、外形整齐，无异物	取样品1份，倒入一洁净白瓷盘中，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
色泽	具有酱卤肉产品应有的正常色泽	
气味	具有酱卤肉产品应有的气味，无异味	
滋味	咸淡适中，具有酱卤肉产品特有的风味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
	畜肉类	禽肉类	畜禽副产品类		
蛋白质，g/100g	≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分，g/100g	≤	70		75	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	4.0			GB 5009.44
亚硝酸钠残留量 ^a ,mg/kg	≤	30.0			GB 5009.33
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷（以As计）,mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
镉（以Cd计）,mg/kg	≤	0.5（肝脏制品） 0.1（其它产品）			GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
*仅适用于使用该食品添加剂的产品；					
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					

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	10 ²	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；b仅适用于牛肉产品。					

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；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、菌落总数、大肠菌群；水分、食用盐、蛋白质项目的检验应不少于每 7d 一次。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪耳朵、猪头、猪肚、猪尾、猪大肠、猪扇骨、猪肘子、猪皮、猪舌、猪蹄、牛肉、牛肚、鸡、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸭、鸭头、鸭肠、鸭脖其中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以食用盐、固态复合调味料【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲米、二氧化硅）、八角、桂皮、月桂叶、草果、小茴香、山奈、白芷、食用香精】、老抽、料酒、亚硝酸钠、乳酸链球菌素，再经卤制、冷却、真空包装，二次杀菌后常温贮存或者放入 0-4℃冷藏或者放入-28℃以下的急冻库内使产品中心温度达到-12℃以下再转入-18℃以下的冷藏库内冷藏贮存的酱卤肉制品。

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/T 23586《酱卤肉制品》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

河南盛冠达食品有限公司