



412839S-2021



信阳市味上味食品加工有限责任公司企业标准

Q/XWS 0002S-2021

# 熟肉制品

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

信阳市味上味食品加工有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由信阳市味上味食品加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨青山。

H N

Q B

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油炸肉制品、卤肉制品。

油炸肉制品：以鲜（冻）猪肉为原料，经预处理、分切，沾裹面糊[小麦粉、马铃薯淀粉、泡打粉（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉），加水调配而成]、大豆油油炸、晾制、速冻、包装加工而成。

卤肉制品：以鲜（冻）猪肥肠、猪耳朵、鸡爪中的一种为原料，经预处理、氽水、分切或不分切，卤制[水，加入食用盐、味精、鸡精、老抽、生抽、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、花椒、辣椒、草果、砂仁、丁香、小茴香）、白芷、陈皮中的多种]、晾制、真空包装、速冻、包装加工而成。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 鲜（冻）猪肉、猪肥肠、猪耳朵、鸡爪应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 老抽、生抽应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

### 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	将样品适量置于白瓷盘中，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（油炸肉制品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸肉制品）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（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。

### 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	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
单核细胞增生李斯特氏菌,/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a采样方案应符合GB 4789.1的规定。

### 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

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。产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以油炸肉制品、卤肉制品。

油炸肉制品：以鲜（冻）猪肉为原料，经预处理、分切，沾裹面糊[小麦粉、马铃薯淀粉、泡打粉（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉），加水调配而成]、大豆油油炸、晾制、速冻、包装加工而成。

卤肉制品：以鲜（冻）猪肥肠、猪耳朵、鸡爪中的一种为原料，经预处理、氽水、分切或不分切，卤制[水，加入食用盐、味精、鸡精、老抽、生抽、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、花椒、辣椒、草果、砂仁、丁香、小茴香）、白芷、陈皮中的多种]、晾制、真空包装、速冻、包装加工而成。

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。

信阳市味上味食品加工有限责任公司

QB