



413077S-2021



滑县道口八代中和义兴张烧鸡有限公司企业标准

Q/HDZY 0001S-2021

---

# 肉卤（半固态调味料）

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

---

滑县道口八代中和义兴张烧鸡有限公司 发布

## 前 言

本标准由滑县道口八代中和义兴张烧鸡有限公司提出并起草。

本标准起草人：张中和。

H N

Q B

# 肉卤（半固态调味料）

## 1 范围

本标准规定了肉卤（半固态调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，辅以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）或植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）中的一种或几种，添加辣椒、黑酱、甜面酱、酿造食醋、生姜、葱、蒜、孜然、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料[花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻中的几种]、陈皮、白芷、食品用香精（辣味香精、羊肉味香精、牛肉味香精中的一种）、复配防腐剂（葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐）中的一种或几种，经配料、烹炸、卤制、晾制、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不高温灭菌的定型包装包含两种或两种以上调味料的即食或非即食肉卤（半固态调味料）。

根据原料的不同分为不同品种：酱香型肉卤、麻辣型肉卤、香辣型肉卤、五香型肉卤。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油、鹅油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 甜面酱、黑酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 葱、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 香辛料[花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草

果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻中的几种]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 复配防腐剂(葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐)应符合 GB 26687 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 使用黑酱、甜面酱、酿造食醋的产品，此项不适用。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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

即食类产品微生物限量应符合表 3 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	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3 MPN 计数法
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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

## 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食产品)、大肠菌群(仅限即食产品)、酸价(不适用于使用黑酱、甜面酱、酿造食醋的产品)、过氧化值。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）畜、禽肉（羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，辅以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）或植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）中的一种或几种，添加辣椒、黑酱、甜面酱、酿造食醋、生姜、葱、蒜、孜然、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料[花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻中的几种]、陈皮、白芷、食用香精（辣味香精、羊肉味香精、牛肉味香精中的一种）、复配防腐剂（葡萄糖酸- $\delta$ -内脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐）中的一种或几种，经配料、烹炸、卤制、晾制、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不高温灭菌的定型包装包含两种或两种以上调味料的即食或非即食肉卤（半固态调味料）。

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 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》等相关国家标准、行业标准的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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县道口八代中和义兴张烧鸡有限公司

