



413227S-2021



河南省金牛足食品有限公司企业标准

Q/HJS 0030S-2021

速冻酱卤肉制品

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

河南省金牛足食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金牛足食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南省金牛足食品有限公司。
本标准主要起草人：马松强，李清溪。
本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0030S-2020。

H N

Q B

速冻酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了速冻酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻牛肉、牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋中的一种或几种）、鲜、冻羊肉、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋中的一种或几种）中的一种为原料，清洗后加入花椒、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、食用盐、抗坏血酸钠、亚硝酸钠腌制，加入花椒、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、酱油、味精、大豆油中的几种，经煮熟、冷却、称重、修整、装袋、速冻、包装而成的速冻酱卤肉制品。

根据原料不同分为：速冻酱卤牛肉、速冻酱卤牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋制品）、速冻酱卤羊肉、速冻酱卤羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜、冻羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 胡椒、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋）、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋）应符合 GB 2707 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	具有该产品固有的组织形态	从样品中取出20g，倒入一洁净烧杯中，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	具有该产品固有的色泽	
气味	具有该产品固有的气味、无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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	0.5~3.5	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量,mg/kg	≤ 30	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	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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1： a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

注2： 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为微生物限量可接受水平的的限量值；

M为微生物限量的最高安全限量值。

注3: b致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品。

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 31646 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；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、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

速冻酱卤肉制品是以鲜、冻牛肉、牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋中的一种或几种）、鲜、冻羊肉、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋中的一种或几种）中的一种为原料，清洗后加入花椒、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、食用盐、抗坏血酸钠、亚硝酸钠腌制，加入花椒、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、酱油、味精、大豆油中的几种，经煮熟、冷却、称重、修整、装袋、速冻、包装而成。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 SB/T 10379 速冻调制食品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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金牛足食品有限公司