



413252S-2021



许昌蒙源食品有限公司企业标准

Q/XMSY 0001S-2021

白煮肉

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

许昌蒙源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌蒙源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王航、王莺亚。

H N

Q B

白煮肉

1 范围

本标准规定了白煮肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以羊肉或者牛肉、或者猪肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉以及畜、禽副产品（猪头、羊头、牛头、鸭头、鹅头、鸡头、鸡颈、鸭颈、鹅颈、猪尾、牛尾、羊尾、猪蹄、牛蹄、羊蹄、鸡翅、鸭翅、鹅翅、鸡爪、鸭掌、鹅掌、鸡肠、鸭肠、鹅肠、猪肠、羊肠、牛肠、猪心、羊心、牛心、猪肺、牛肺、羊肺、猪肝、羊肝、牛肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肚、羊肚、牛肚、鸡皮、猪皮、鸭皮、鹅皮、牛皮、羊皮）为原料，经过煮制，添加或者不添加白芷、当归（香辛料）、生姜，经筛选、清洗、煮制、分切、放凉、真空包装工艺加工而成的白煮肉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 当归、生姜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 羊肉、牛肉、猪肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉以及畜、禽副产品（猪头、羊头、牛头、鸭头、鹅头、鸡头、鸡颈、鸭颈、鹅颈、猪尾、牛尾、羊尾、猪蹄、牛蹄、羊蹄、鸡翅、鸭翅、鹅翅、鸡爪、鸭掌、鹅掌、鸡肠、鸭肠、鹅肠、猪肠、羊肠、牛肠、猪心、羊心、牛心、猪肺、牛肺、羊肺、猪肝、羊肝、牛肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肚、羊肚、牛肚、鸡皮、猪皮、鸭皮、鹅皮、牛皮、羊皮）应符合GB 2707的规定。

2.1.3 白芷应符合《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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	呈块状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品固有的正常色泽	
气 味、滋 味	具有该产品固有的滋、气味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	10	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥	18.0	GB 5009.5
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
注：*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 中的平板计数法
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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 仅适用于牛肉制品。					

2.5 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 其他要求

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以羊肉或者牛肉、或者猪肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉以及畜、禽副产品（猪头、羊头、牛头、鸭头、鹅头、鸡头、鸡颈、鸭颈、鹅颈、猪尾、牛尾、羊尾、猪蹄、牛蹄、羊蹄、鸡翅、鸭翅、鹅翅、鸡爪、鸭掌、鹅掌、鸡肠、鸭肠、鹅肠、猪肠、羊肠、牛肠、猪心、羊心、牛心、猪肺、牛肺、羊肺、猪肝、羊肝、牛肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肚、羊肚、牛肚、鸡皮、猪皮、鸭皮、鹅皮、牛皮、羊皮）为原料，经过煮制，添加或者不添加白芷、当归（香辛料）、生姜，经筛选、清洗、煮制、分切、放凉、真空包装工艺加工而成的白煮肉。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》制订本企业标准，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。

许昌蒙源食品有限公司