



413269S-2021



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

烤炸肉制品

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前　　言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、潘莉娟、张荣、赵亚琼。

H N

Q B

烤炸肉制品

1 范围

本标准规定了烤炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香薷兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、5’-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种腌制，经食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或烤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食烤炸肉制品。

根据原辅料和工艺不同产品可分为不同产品。

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）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2. 1. 12 茄精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
2. 1. 13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
2. 1. 14 味精应符合 GB 2720 的规定。
2. 1. 15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
2. 1. 16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
2. 1. 17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
2. 1. 18 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
2. 1. 19 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。
2. 1. 20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
2. 1. 21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
2. 1. 22 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
2. 1. 23 香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香薷）应符合 GB/T 15691 的规定。
2. 1. 24 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
2. 1. 25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
2. 1. 265' -呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886. 171 的规定。
2. 1. 27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
2. 1. 28 红曲黄色素应符合 GB 1886. 66 的规定。
2. 1. 29 红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
2. 1. 30 辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
2. 1. 31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
2. 1. 32 亚硝酸钠应符合 GB 1886. 11 的规定。
2. 1. 33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
2. 1. 34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
2. 1. 35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
2. 1. 36 冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
2. 1. 37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
2. 1. 38 食用植物油应符合 GB 2716 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，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
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
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
苯并[a]芘, μg/kg (仅适用于烤肉产品)	≤ 5.0	GB 5009. 27
亚硝酸钠残留量 ^b (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 277

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^a仅适用于油炸肉产品。
^b仅适用于添加相应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，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

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, /25g (仅适用于使用牛肉的产品)	5	0	0	-	GB 4789. 6
^a 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 食品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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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。保质期为 3-7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香薷中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、5' -呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种腌制，经食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或烤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食烤炸肉制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》标准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。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品工业园有限公司