



413270S-2021



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2021

盐焗肉制品

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

盐焗肉制品

1 范围

本标准规定了盐焗肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅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）为原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山柰、丁香、洋葱、姜中的多种）、白芷、食用香精（盐焗香精、肉味香精、增味香精、香辣香精中的一种或几种）、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

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

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山柰、丁香、洋葱、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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 | 将适量样品置于白瓷盘中, 自然光下观察性状、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 | ≤ 10 | GB 5009.44 |
| *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 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸钾计), g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.28 |
| 双乙酸钠 ^a , 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适用于添加该食品添加剂的产品。

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 | 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。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

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅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）为原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜中的多种）、白芷、食用香精（盐焗香精、肉味香精、增味香精、香辣香精中的一种或几种）、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

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》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。

本产品在 GB 2760 中的类别为 08.03.01 酱卤肉制品类。

本标准中铅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

