



413271S-2021



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2021

调味熟肉制品

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

调味熟肉制品

1 范围

本标准规定了调味熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉包搭配料包（油包、调味汤包、辅料包中的一种或几种），组合包装而成的调味熟肉制品。

肉包：以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、选料、前处理、修整、煮制后，经冷却、切分、包装、杀菌或不杀菌加工而成的肉包。

油包：以大豆油、菜籽油、花椒油、藤椒油、芝麻香油、辣椒油中的一种或几种为原料，加入香辛料（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、香茅兰）、调味料酒、白酒、黄酒中的一种或几种，热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的油包。

调味汤包：以鸡汤（鸡肉、水熬制而成）、浓缩牛肉汁[水、食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色）]、美极鲜辣汁（液态复合调味料）【水、食用盐、白砂糖、谷朊粉、小麦、食品添加剂（冰乙酸、焦糖色、5'-肌苷酸二钠）、辣椒油树脂、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精】、大骨浓汤（骨类提取物、水、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精）中的一种或几种为原料，添加水、食用盐、白砂糖、酿造食醋、花椒、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食用香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、鸡汁（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、味精中的一种或几种，经混合调制、煮沸或不煮沸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的调味汤包。

辅料包：以葱、姜、蒜、芫荽、芹菜、洋葱中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入芝麻、花生米（碎）、辣椒中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的辅料包。

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。

2.1.2大豆油、菜籽油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.4香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.7黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.11凉拌汁、鸡汁、浓缩牛肉汁、美极鲜辣汁、大骨浓汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14葱、姜、蒜、茺荂、芹菜、辣椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16花生（碎）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17生产用水应符合 GB 5749 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	将样品适量置于白瓷盘中，目测观察性状、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
	肉包	油包	调味汤包	辅料包	
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	—	—	10	—	GB 5009.44

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	—	5	—	—	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25	—	—	GB 5009.227
*铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
总砷 ^a （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 ^b 0.5 ^c	—	—	—	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	—	—	—	GB 5009.26
a适用于肉包和料包的混合检验； b适用于除肝脏以外的产品； c适用于肝脏制品； *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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a采样方案应符合GB 4789.1的规定； b适用于牛肉制品； 微生物限量适用于肉包和料包的混合检验。					

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。

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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以肉包搭配料包（油包、调味汤包、辅料包中的一种或几种），组合包装而成的调味熟肉制品。

肉包：以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、选料、前处理、修整、煮制后，经冷却、切分、包装、杀菌或不杀菌加工而成的肉包。

油包：以大豆油、菜籽油、花椒油、藤椒油、芝麻香油、辣椒油中的一种或几种为原料，加入香辛料（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、香茅兰）、调味料酒、白酒、黄酒中的一种或几种，热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的油包。

调味汤包：以鸡汤（鸡肉、水熬制而成）、浓缩牛肉汁[水、食用盐、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、香辛料、食品添加剂（柠檬酸、焦糖色）]、美极鲜辣汁（液态复合调味料）【水、食用盐、白砂糖、谷朊粉、小麦、食品添加剂（冰乙酸、焦糖色、5'-肌苷酸二钠）、辣椒油树脂、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精】、大骨浓汤（骨类提取物、水、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精）中的一种或几种为原料，添加水、食用盐、白砂糖、酿造食醋、花椒、凉拌汁（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、大豆油、谷氨酸钠、脱水大蒜、芝麻油、食用盐、干辣椒、食用香料、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、鸡汁（水、食用盐、白砂糖、变性淀粉、香辛料、鸡油、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠、鸡肉粉、呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、味精中的一种或几种，经混合调制、煮沸或不煮沸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的调味汤包。

辅料包：以葱、姜、蒜、芫荽、芹菜、洋葱中的一种或几种为主要原料，经预处理，加入芝麻、花生米（碎）、辣椒中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的辅料包。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。