



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、香荚兰）、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（液态复合体调味料）【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、芫荽、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	
色 泽	具有产品应有的色泽	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
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。



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（液态复合体调味料）【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。