



412954 S-2021



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0011S-2021

畜禽肉包（汤包）

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜建军、田红云、杨蒙蒙、魏照东、韩会会。

H N
Q B

畜禽肉包（汤包）

1 范围

本标准规定了畜禽肉包（汤包）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于畜禽肉包、畜禽肉汤包（高汤包）。

畜禽肉包：以鲜（冻）畜禽肉[鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉中的一种或几种]，鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架中的一种或几种]，畜禽内脏[鲜（冻）牛/羊肝、肺、肚中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉）、添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、卤制、包装、高温灭菌加工而成。

畜禽肉汤包（高汤包）：以鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架]中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），文火熬制，冷却、包装、高温灭菌加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 鲜、冻羊肉应符合 GB 9961 的规定。
- 2.1.4 鲜、冻鸡肉、鲜（冻）畜禽骨、畜禽内脏应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋	取样品 1 份，检验容器，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法，用温开水漱口后品其滋味
性 状	畜禽肉包（汤包）为固态或半固态，具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
		畜禽肉包	畜禽肉汤包	
固形物含量，%	≥	60	—	GB/T 10786
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg	≤	5.0	—	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a ，mg/kg	≤	50	—	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	—	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	—	GB 5009.121
食用盐 ^b （以NaCl计），g/100g	≤	8.0		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
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检测。

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 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、固形物含量（仅适于畜禽肉包）、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于畜禽肉包、畜禽肉汤包（高汤包）。

畜禽肉包：以鲜（冻）畜禽肉[鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉中的一种或几种]，鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架中的一种或几种]，畜禽内脏[鲜（冻）牛/羊肝、肺、肚中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉）、添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经混合、卤制、包装、高温灭菌加工而成。

畜禽肉汤包（高汤包）：以鲜（冻）畜禽骨[鲜（冻）牛棒骨（脊骨）、鲜（冻）羊棒骨（脊骨）、鲜（冻）鸡架]中的一种或几种为原料，加入生活饮用水、食用盐、香辛料（八角、桂皮、丁香、小茴香、月桂叶、草果、豆蔻、白胡椒粉），文火熬制，冷却、包装、高温灭菌加工而成。

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》规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南周家口食品有限公司