



413019S-2021



潢川县众腾张氏卤味加工厂企业标准

Q/HZTZ 0002S-2021

酱卤肉制品

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

潢川县众腾张氏卤味加工厂 发布

前 言

本标准由潢川县众腾张氏卤味加工厂提出并起草。

本标准起草人：张豪、张顺彪。

H N
Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻的可食用畜禽产品【马肉、牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉、鸽子肉及其副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种)中的一种】为主要原料,添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油(生抽)、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨、月桂叶(香叶)、桂皮、孜然(枯茗)、砂仁、陈皮(橘皮)、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料,经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌或高温杀菌、真空包装冷冻或冷藏贮存等工艺加工制成的酱卤肉制品。

根据原料或口味不同可分为:麻辣味卤制肉制品、五香味卤制肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 白芷、砂仁、黑胡椒、山楂、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 部的规定。

2.1.11 山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拨、孜然(枯茗)、陈皮(橘皮)、白胡椒、香茅叶、麻椒、香椿、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 月桂叶(香叶)应符合 GB/T 30387 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 新鲜或冷冻的可食用畜禽产品【马肉、牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉、鸽子肉及其副产品】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酱油（生抽）应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，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
水分/（g/100g）	≤	70	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤	4	GB 5009.44
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）	肝脏制品肾脏制品除外	≤ 0.1	GB 5009.15
	肝脏制品	≤ 0.5	
	肾脏制品	≤ 1.0	
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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a /（g/kg）	≤	0.075	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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, /25g (仅用于牛肉及其副产品制品)	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: ^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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱卤肉制品是以新鲜或冷冻的可食用畜禽产品【马肉、牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉、鸽子肉及其副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种)中的一种】为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、冰糖、蜂蜜、酱油（生抽）、香椿、生姜、大豆油、鸡油、猪油、山奈、白芷、高良姜、豆蔻、草果、丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、荜拨、月桂叶（香叶）、桂皮、孜然（枯茗）、砂仁、陈皮（橘皮）、黑胡椒、白胡椒、香茅叶、花椒、麻椒、甘草、干辣椒、芫荽籽、山楂、紫苏、味精、山梨酸钾、天然胡萝卜素中的几种或全部原料，经预处理、调配、腌制、卤制、冷却、紫外线杀菌或高温杀菌、真空包装冷冻或冷藏贮存等工艺加工制成的酱卤肉制品。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县众腾张氏卤味加工厂