



410365S-2021



淇县老李坊食品厂企业标准

Q/QLS 0001S-2021

卤肉制品

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

淇县老李坊食品厂 发布

前 言

本标准由淇县老李坊食品厂提出。

本标准由河南省产品质量监督检验院和淇县老李坊食品厂共同起草。

本标准主要起草人：李栓栓、梅川付。

H N
Q B

卤肉制品

1 范围

本标准规定了卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、驴肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、蹄、尾中的一种或几种）为原料，经清洗、修选后，添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、香叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然中的一种或多种，去骨（或不去骨），经烧煮、卤制、包装等工序制作的熟肉制品。

根据原料不同可分为不同产品：卤羊肉及其副产品制品、卤牛肉及其副产品制品、卤猪肉及其副产品制品、卤鸡肉及其副产品制品、卤鸭肉及其副产品制品、卤驴肉及其副产品制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、驴肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、蹄、尾）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.5 姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、香叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有卤肉制品特有的气味，无异味	
滋味	具有卤肉制品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	畜肉类	禽肉类	副产品类	
蛋白质, g/100 g ≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分, g/100 g ≤	70		75	GB 5009.3
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 ≤	0.5（肝脏制品）			GB 5009.15
	1.0（肾脏制品）			
	0.1（肝脏制品、肾脏制品除外）			
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
食用盐（以 NaCl 计）, g/100 g ≤	4.0			GB 5009.44
*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	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于以牛肉及其可食用副产品为原料的产品。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 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

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

4 其他

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在 2℃以内。运输过程的最高温度不得高于-12℃。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、驴肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、蹄、尾中的一种或几种）为原料，经清洗、修选后，添加白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、香叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然中的一种或多种，去骨（或不去骨），经烧煮、卤制、包装等工序制作的熟肉制品。

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/T 23586《酱卤肉制品》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。

淇县老李坊食品厂