



410286S-2021



安阳大齐食品有限公司企业标准

Q/ADQ 0001S-2021

泡卤肉制品

2021-02-03 发布

2021-02-03 实施

安阳大齐食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳大齐食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳大齐食品有限公司、安阳高新区食品药品监督管理局。

本标准主要起草人：康齐、柴书房、宋慧敏、王冬飞、李娜。

H N

Q B

泡卤肉制品

1 范围

本标准规定了泡卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮中的一种为主要原料，经解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加(或不添加)食用盐、白砂糖、味精(谷氨酸钠)的部分或全部腌制(或不腌制)，添加(或不添加)饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精(谷氨酸钠)、复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、香辛料(八角、花椒、辣椒、小米辣、桂皮、香叶、小茴香)、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、酵母抽取物、三聚磷酸钠、鸡肉香精，经腌制(或不腌制)、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的泡卤肉制品。

根据原料不同可分为：泡制鸡爪、泡制鸡肘、泡制鸡翅、泡制五香鸡爪、泡制五香鸡肘、泡制香辣鸡翅、泡制香辣鸡爪、泡制猪皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 八角、花椒、辣椒、桂皮、香叶、小米辣、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.21 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.22 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(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	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
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 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.024	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 0.4	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 ^d (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a该指标仅限于添加山梨酸钾的产品检测。

b该指标仅限于添加双乙酸钠的产品检测。

c该指标仅限于添加脱氢乙酸钠的产品检测。

d该指标仅限于添加亚硝酸钠的产品检测。

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	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
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

a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

本标准适用于以鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮中的一种为主要原料，经解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加（或不添加）食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）的部分或全部腌制（或不腌制），添加（或不添加）饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、香辛料（八角、花椒、辣椒、小米辣、桂皮、香叶、小茴香）、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、酵母提取物、三聚磷酸钠、鸡肉香精，经腌制（或不腌制）、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的泡卤肉制品。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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

安阳大齐食品有限公司