



410287S-2021



河南通旺食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2021

小酥肉

2021-02-03 发布

2021-02-03 实施

河南通旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南通旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨玉枝。

H N

Q B

小酥肉

1 范围

本标准规定了小酥肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻猪肉为原料，添加玉米淀粉、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽中的一种或几种】、姜（经预处理）、葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、料酒、鸡精、酿造酱油、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠中的多种，经解冻或不解冻、修整、滚揉、成型、缓冻或不缓冻、腌制或不腌制、分切、挂浆、油炸（大豆油）、冷却、包装加工而成的小酥肉。

根据所用原辅料不同，产品分类为五香味小酥肉、麻辣味小酥肉、孜然味小酥肉、香辣味小酥肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜/冻猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 姜、葱应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无哈喇味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：本标准中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
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜/冻猪肉为原料，添加玉米淀粉、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽中的一种或几种】、姜（经预处理）、葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、料酒、鸡精、酿造酱油、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠中的多种，经解冻或不解冻、修整、滚揉、成型、缓冻或不缓冻、腌制或不腌制、分切、挂浆、油炸（大豆油）、冷却、包装加工而成的小酥肉。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，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。

河南通旺食品有限公司