



410581S-2021



镇平县吴二牛清真食品有限公司企业标准

Q/ZWQS 0001S-2021

白煮肉

2021-03-20 发布

2021-03-20 实施

镇平县吴二牛清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县吴二牛清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴庆林。

H N
Q B

白煮肉

1 范围

本标准规定了白煮肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉及副产品（牛心、牛肝、牛肺、牛肠、牛头肉、牛蹄）、鲜(冻)羊肉及副产品（羊心、羊肝、羊肺、羊肠、羊头肉、羊蹄）、鲜(冻)鸡肉及副产品（鸡心、鸡肝、鸡肠、鸡头、鸡爪）、鲜(冻)鹅肉及副产品（鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅头、鹅掌）、鲜(冻)鸭肉及副产品（鸭心、鸭肝、鸭肠、鸭头、鸭掌）中的一种为主要原料，经预处理、修整，添加或不添加食用盐、山梨酸钾，经配料或不配料、熟制、冷却、包装、灭菌而成的白煮肉。

根据添加原料不同可分为：白煮牛肉、白煮羊肉、白煮鸡肉、白煮鹅肉、白煮鸭肉、白煮牛副产品、白煮羊副产品、白煮鸡副产品、白煮鹅副产品、白煮鸭副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)鹅肉、鲜(冻)鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜(冻)牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 鲜(冻)牛副产品、鲜(冻)羊副产品、鲜(冻)鸡副产品、鲜(冻)鹅副产品、鲜(冻)鸭副产品应符合 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 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	具有本品应有的性状	随机抽取样品一袋，置于清洁的白产品中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
-----	-----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤		5.0	GB 5009. 44
蛋白质，g/100g ≥		8.0	GB 5009. 5
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	其他肉制品 ≤	0.1	GB 5009. 15
	牛肝、羊肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝 ≤	0.5	GB 5009. 15
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），g/kg ≤		0.075	GB 5009. 28
注：*该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，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 36 仅适用于牛肉制品
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 和 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、菌落总数、大肠菌群。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)牛肉及副产品(牛心、牛肝、牛肺、牛肠、牛头肉、牛蹄)、鲜(冻)羊肉及副产品(羊心、羊肝、羊肺、羊肠、羊头肉、羊蹄)、鲜(冻)鸡肉及副产品(鸡心、鸡肝、鸡肠、鸡头、鸡爪)、鲜(冻)鹅肉及副产品(鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅头、鹅掌)、鲜(冻)鸭肉及副产品(鸭心、鸭肝、鸭肠、鸭头、鸭掌)中的一种为主要原料,经预处理、修整,添加或不添加食用盐、山梨酸钾,经配料或不配料、熟制、冷却、包装、灭菌而成的白煮肉。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。

镇平县吴二牛清真食品有限公司