



410627S-2021



邓州市奎银食品加工有限公司企业标准

Q/DFS 0001S-2021

酱卤肉制品

2021-03-31 发布

2021-03-31 实施

邓州市奎银食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市銮银食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐朝正。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（耳朵、皮、蹄、尾、爪、脸）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、煮制，再加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖、酿造酱油、白酒、白芷、葱、姜、大蒜、香辛料（花椒、辣椒、草果、八角、砂仁、八角、桂皮、甘草、肉豆蔻、高良姜、香叶中的多种）、柠檬、泡椒、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精中的一种）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）中的几种，经卤泡、包装、杀菌加工而成的酱卤肉制品。

根据使用原料的不同分为：酱卤猪肉、酱卤牛肉、酱卤鸡肉、酱卤鸭肉、酱卤猪耳朵、酱卤猪皮、酱卤猪蹄、酱卤猪尾、酱卤牛尾、酱卤鸡爪、酱卤鸭爪、酱卤猪脸、泡椒凤爪（酱卤肉制品）、泡椒鸭爪（酱卤肉制品）、柠檬凤爪（酱卤肉制品）、柠檬鸭爪（酱卤肉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（耳朵、皮、蹄、尾、爪、脸）应符合 GB 2707 和 GB 16869 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/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 香辛料（花椒、辣椒、草果、八角、砂仁、八角、桂皮、甘草、肉豆蔻、高良姜、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 葱、姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 复合磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.22 泡椒应符合 GB 2714 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	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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、滋味	具有该产品应有的气、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
水分，g/100g	畜禽肉	≤	70.0	GB 5009.3
	副产品	≤	75.0	
蛋白质，g/100g	畜禽肉	≥	15.0	GB 5009.5
	副产品	≥	8.0	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g			≤ 4.0	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	畜禽肉	≤	0.1	GB 5009.15
	副产品	≤	0.1	
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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
注：*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

- 2.4.1 罐头工艺生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检测。
- 2.4.2 非罐头工艺生产的产品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 平板计数法
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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^b 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用牛肉制品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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

非罐头工艺生产的产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；

罐头工艺生产的产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、商业无菌。型

式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（耳朵、皮、蹄、尾、爪、脸）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、煮制，再加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、麦芽糖、酿造酱油、白酒、白芷、葱、姜、大蒜、香辛料（花椒、辣椒、草果、八角、砂仁、八角、桂皮、甘草、肉豆蔻、高良姜、香叶中的多种）、柠檬、泡椒、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精中的一种）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）中的几种，经卤泡、包装、杀菌加工而成的酱卤肉制品。

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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB/T 23586《酱卤肉制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市鑫银食品加工有限公司