



410753S-2021



河南馋欧食品有限公司企业标准

Q/HCO 0002S-2021

肉脯

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

河南馋欧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋欧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：职留洋。

H N
Q B

肉脯

1 范围

本标准规定了肉脯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，添加全蛋液、白砂糖、鱼露、玉米淀粉、大豆分离蛋白、白芝麻、食用盐、味精、蜂蜜、香辛料（孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、双乙酸钠、红曲红中的几种，经修割、预煮、切丁（或片、条）、调味、复煮、收汤、干燥、斩碎、拌料、成型、烘干制成的开袋即食的肉脯。

按照原料不同分为：猪肉脯（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）、牛肉脯（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）、鸡肉脯（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。

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

2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.7 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 甘油应符合 GB 29950 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.19 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后品其滋味
滋、气味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	≤ 20	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 16	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 28	GB 5009.5
总糖（以蔗糖计），g/100g	≤ 35	GB 5009.8
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤ 5	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	< 0.5	GB 5009.11
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
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仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	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
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注1: a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
注2: b 仅适用于牛肉制品。					

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 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, 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、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，添加全蛋液、白砂糖、鱼露、玉米淀粉、大豆分离蛋白、白芝麻、食用盐、味精、蜂蜜、香辛料（孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、双乙酸钠、红曲红中的几种，经修割、预煮、切丁（或片、条）、调味、复煮、收汤、干燥、斩碎、拌料、成型、烘干制成的开袋即食的肉脯。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 31406《肉脯》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋欧食品有限公司