



411444S-2021



河南俺哥俩食品有限公司企业标准

Q/HAGL 0001S-2021

酱卤肉制品

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南俺哥俩食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南俺哥俩食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南俺哥俩食品有限公司。

本标准主要起草人：罗凯。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪蹄、猪耳、猪头、猪尾巴、猪排骨、牛肉、鸡、鸭、鸭头、鸭翅、鸭爪、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鸡腿）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以鸡粉调味料、鸡汁调味料、香辛料[小茴香、桂皮、辣椒、月桂叶（香叶）、八角、香茅、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、花椒]、砂仁、白芷、栀子、料酒、味精、蚝油、生抽、老抽、大豆油中的一种或几种，经配料、炸制（大豆油）或不炸制、煮制或卤制、冷却加工、真空包装、装箱后放入 0-5℃冷藏库内冷藏贮存或 -18℃冷冻贮存的酱卤肉制品。

根据原料不同，分为卤猪蹄、卤猪耳、卤猪头、卤猪尾巴、卤猪排骨、卤牛肉、卤鸡、卤鸭、卤鸭头、卤鸭翅、卤鸭爪、卤鸡翅、卤鸡爪、卤鸡心、卤鸡胗、卤鸡肠、卤鸡头、卤鸡腿。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽产品（猪蹄、猪耳、猪头、猪尾巴、猪排骨、牛肉、鸡、鸭、鸭头、鸭翅、鸭爪、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鸡腿）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 香辛料（小茴香、辣椒、桂皮、月桂叶（香叶）、八角、香茅、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.5 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.9 生抽、老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.11 白芷、栀子、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	具有该产品应有的形态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 ^a	
蛋白质, g/100g	≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	70		75	GB 5009.3
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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
^a 包括畜、禽类头颅、爪、蹄、尾等部分的制成品。					

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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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
^b 仅适用于添加牛肉的产品检验。					
^a 样品的采集和处理按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 的规定。

2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761；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：水分、感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪蹄、猪耳、猪头、猪尾巴、猪排骨、牛肉、鸡、鸭、鸭头、鸭翅、鸭爪、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鸡腿）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以鸡粉调味料、鸡汁调味料、香辛料[小茴香、桂皮、辣椒、月桂叶（香叶）、八角、香茅、豆蔻、肉豆蔻、高良姜、花椒]、砂仁、白芷、栀子、料酒、味精、蚝油、生抽、老抽、大豆油中的一种或几种，经配料、炸制（大豆油）或不炸制、煮制或卤制、冷却加工、真空包装、装箱后放入 0-5℃冷藏库内冷藏贮存或 - 18℃冷冻贮存的酱卤肉制品。

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》和GB/T 23586《酱卤肉制品》要求制订本企业标准，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。

河南俺哥俩食品有限公司

Q B