



411574S-2021



河南阿达食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2021

---

# 熟肉制品

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

河南阿达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王凤霞。

H N

Q B

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为主要原料，经解冻、分切，添加大豆蛋白，经油炸（大豆油），再添加食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、芝麻、肉味香精进行调味，经包装、灭菌、装箱加工而成的熟肉制品。

根据原料在不同分为：牛肉制品、鸡肉制品、鸭肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)牛肉、鸡肉、鸭肉应符合GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 大豆蛋白应符合GB 20371 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.8 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB 19300 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
状 态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

### 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	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	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
注: *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 <sup>a</sup> 及其限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
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 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
a样品的采集及处理按GB 4789.1执行;					
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 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

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、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)牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为主要原料，经解冻、分切，添加大豆蛋白，经油炸（大豆油），再添加食用盐、白砂糖、花椒、辣椒、芝麻、肉味香精进行调味，经包装、灭菌、装箱加工而成的熟肉制品。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《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南阿达食品有限公司

H N

Q B