



411904S-2021



河南风香风味食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

卤肉制品

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

河南风香风味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南风香风味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南风香风味食品有限公司。

本标准主要起草人：贾留敏、王旭东。

H N
Q B

卤肉制品

1 范围

本标准规定了卤肉制品的分类、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、猪耳朵、猪头肉、牛肉、牛蹄筋、牛肚、鸡、鸭、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鹅、鹅掌、鹅翅、鹅胗）、猪肉香肠、牛肉香肠中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以食用盐、白砂糖、味精、亚硝酸钠、香辛料[花椒、麻椒、辣椒、八角、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归、高良姜、香茅兰（香草）、肉豆蔻、砂仁]、白芷、洋葱、陈皮、枸杞、老抽、料酒、酿造酱油、蚝油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油树脂、花椒油树脂、食醋、食用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、辣椒红、红曲红、香菇、红葡萄酒、白酒、调味料酒、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的几种，经配料、腌制或不腌制、煮制或卤制、冷却加工、真空包装、装箱后放入-18℃以下的冷冻库内冷冻贮存或存放于0-4℃以下冷藏库内冷藏储存的卤肉制品。

根据原料不同，分为麻椒鸡、卤猪蹄、卤牛肉、卤鸭、卤鸡翅、卤鸡爪、卤鸡心、卤鸡胗、卤鸡肠、卤鸡头、卤猪耳、卤猪头、卤猪肉香肠、卤牛蹄筋、卤牛肚、卤牛肉香肠、卤鹅、卤鹅掌、卤鹅翅、卤鹅胗。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽产品（猪蹄、猪耳朵、猪头肉、牛肉、牛蹄筋、牛肚、鸡、鸭、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鹅、鹅掌、鹅翅、鹅胗）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 猪肉香肠、牛肉香肠应符合 SB/T 10279 和 GB 2730 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.7 香辛料（花椒、麻椒、八角、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归、高良姜、香草、肉豆蔻、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.12老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.175'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22花椒油树脂应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.29红葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.30白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33生活饮用水应符合 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	块状或具产品应有性状	从样品中取出500g,将本品倒入一洁净烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,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 味	具有该产品应有的气味,无异味	
滋 味	咸淡适中,具有该产品特有的风味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	畜禽副产品类	
蛋白质，g/100g ≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分，g/100g ≤	70		75	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	4.0			GB 5009.44
亚硝酸钠残留量 ^a ,mg/kg ≤	30.0			GB 5009.33
*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
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

^a仅适用于使用该食品添加剂的产品；
 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；
 * 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
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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; b仅适用于牛肉产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 出厂检验

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（猪蹄、猪耳朵、猪头肉、牛肉、牛蹄筋、牛肚、鸡、鸭、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡头、鹅、鹅掌、鹅翅、鹅胗）、猪肉香肠、牛肉香肠中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修剪处理后，配以食用盐、白砂糖、味精、亚硝酸钠、香辛料[花椒、麻椒、辣椒、八角、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归、高良姜、香茅兰（香草）、肉豆蔻、砂仁]、白芷、洋葱、陈皮、枸杞、老抽、料酒、酿造酱油、蚝油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油树脂、花椒油树脂、食醋、食用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、辣椒红、红曲红、香菇、红葡萄酒、白酒、调味料酒、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的几种，经配料、腌制或不腌制、煮制或卤制、冷却加工、真空包装、装箱后放入-18℃以下的冷冻库内冷冻贮存或存放于0-4℃以下冷藏库内冷藏储存的卤肉制品。

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/T 23586《酱卤肉制品》和 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

河南风香风味食品有限公司

QB