



411829S-2021



潢川县鲜鲜多酱卤店企业标准

Q/HXXD 0002S-2021

酱卤肉制品

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

潢川县鲜鲜多酱卤店 发布

前 言

本标准由潢川县鲜鲜多酱卤店提出并起草。

本标准主要起草人：徐海枫。

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（牛肉、鸽子肉、鸭肉、鸡肉）或猪蹄中的一种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、食用植物油（大豆油）、冰糖、白砂糖、生姜、白芷、山楂、砂仁、当归、山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拨、陈皮（橘皮）、香茅叶、麻椒、八角、丁香、甘草、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、花椒、干辣椒、味精、鸡精、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、麻辣调味料（外购）、食用香精（牛肉膏状香精）中的几种或全部，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

根据主要原料品种不同分为：酱卤牛肉、酱卤鸽子肉、酱卤鸭肉、酱卤鸡肉、酱卤猪蹄。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸽子肉、鸭肉、鸡肉）、猪蹄应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 白芷、山楂、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拨、陈皮（橘皮）、香茅叶、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 麻辣调味料（外购）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.23 食品用香精(牛肉膏状香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 当归应符合 GB/T 15691 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	具有本产品应有的性状	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	具有本产品应有色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷（以As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
*铅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 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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱卤肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸽子肉、鸭肉、鸡肉）或猪蹄中的一种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐、食用植物油（大豆油）、冰糖、白砂糖、生姜、白芷、山楂、砂仁、当归、山奈、高良姜、豆蔻、草果、小茴香、荜拨、陈皮（橘皮）、香茅叶、麻椒、八角、丁香、甘草、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、桂皮、花椒、干辣椒、味精、鸡精、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、麻辣调味料（外购）、食用香精（牛肉膏状香精）中的几种或全部，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。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》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》等标准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。

潢川县鲜鲜多酱卤店