



412181S-2021



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0006S-2021

风味肉制品

2021-09-13 发布

2021-09-13 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：霍振业、涂旭林。

H N

Q B

风味肉制品

1 范围

本标准规定了风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品（头、爪、腿、蹄、脖、耳、肚、百叶、皮、筋）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、料酒中的几种，经加水浸泡、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜中几种）、栀子、陈皮中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、红曲米、食用香精（藤椒香精、麻椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌、等工艺加工而成的风味肉制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.14 花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒）、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

- 2. 1. 17柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- 2. 1. 18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886. 28 的规定。
- 2. 1. 19甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2. 1. 20乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2. 1. 21冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
- 2. 1. 22乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 23双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2. 1. 24山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 25脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2. 1. 26黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 27乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- 2. 1. 28红曲米应符合 GB 1886. 19 的规定。
- 2. 1. 29食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
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
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

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
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.			

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
注：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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；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

本标准适用于以鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品（头、爪、腿、蹄、脖、耳、肚、百叶、皮、筋）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、料酒中的几种，经加水浸泡、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、花椒（鲜藤椒、青麻椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜中几种）、栀子、陈皮中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、红曲米、食用香精（藤椒香精、麻椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌、等工艺加工而成的风味肉制品。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县圣时和食品有限公司