



412190S-2021



河南澳嘉食品有限公司企业标准

Q/HAS 0004S-2021

酱卤肉制品

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

河南澳嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南澳嘉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘杰、廖华兰、王丽婕。

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（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品（头、肚、蹄、肠、心、肝）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入鸡汤（老母鸡、生活饮用水、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料（花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、月桂叶、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻中的几种）中的多种，经配料、卤制、包装等工艺加工而成的酱卤肉制品。

根据原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（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品、老母鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 香辛料应符合 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	除肝脏之外的产品	≤	0.1
	肝脏产品	≤	0.5
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 ^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

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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、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（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品（头、肚、蹄、肠、心、肝）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入鸡汤（老母鸡、生活饮用水、生姜，熬煮）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、香辛料（花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、月桂叶、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻中的几种）中的多种，经配料、卤制、包装等工艺加工而成的酱卤肉制品。

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》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。

河南澳嘉食品有限公司