



412304S-2021



郑州奥宇美食品有限公司企业标准

Q/ZAS 0001S-2021

酱卤肉制品

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

郑州奥宇美食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州奥宇美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐仁良。

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）畜禽产品：猪肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄}、牛肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄筋}；羊、驴肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、蹄筋}；鸡、鸭肉及其副产物{内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪}中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮、切割或不切割，加或不加食用菌（香菇、杏鲍菇）、豆制品（大豆蛋白肉或膨化豆制品）、黄豆、芝麻、花生、土豆中的一种或几种，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆油、辣椒、生姜、葱、蒜、香辛料（孜然、花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、小茴香、山奈、月桂叶、草果、肉桂、丁香、八角、香茅、豆蔻、肉豆蔻中的几种）、砂仁、陈皮、白芷、栀子、食用盐、白砂糖、味精、酱油、老抽、蚝油、料酒、白酒、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）中的几种，经配料、蒸煮（熟制）、冷却、包装后放入-18℃冷冻贮存的酱卤肉制品。

根据原料的不同可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用菌（香菇、杏鲍菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 豆制品（大豆蛋白肉或膨化豆制品）应符合 SB/T 10649 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 葱、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 砂仁、陈皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 酱油、老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.25 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 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	具有该产品应有的形态，无霉变	
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	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

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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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

总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。			

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	采集方案 ^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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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）畜禽产品：猪肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄}、牛肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄筋}；羊、驴肉及其副产物{内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、蹄筋}；鸡、鸭肉及其副产物{内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪}中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预煮、切割或不切割，加或不加食用菌（香菇、杏鲍菇）、豆制品（大豆蛋白肉或膨化豆制品）、黄豆、芝麻、花生、土豆中的一种或几种，添加生活饮用水、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆油、辣椒、生姜、葱、蒜、香辛料（孜然、花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、小茴香、山奈、月桂叶、草果、肉桂、丁香、八角、香茅、豆蔻、肉豆蔻中的几种）、砂仁、陈皮、白芷、栀子、食用盐、白砂糖、味精、酱油、老抽、蚝油、料酒、白酒、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、5'-呈味核苷酸二钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）中的几种，经配料、蒸煮（熟制）、冷却、包装后放入-18℃冷冻贮存的酱卤肉制品。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》和GB/T 23586《酱卤肉制品》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州奥宇美食品有限公司