



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	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	≤ 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、荜拨、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