



412953S-2022

河南叶振华食品有限公司企业标准

Q/HYZH 0001S-2022

盐焗肉制品

2022-10-21 发布

2022-10-21 实施

河南叶振华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南叶振华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶超。

H N
Q B

盐焗肉制品

1 范围

本标准规定了盐焗肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为主要原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜中的多种）、白芷、食品用香精（盐焗香精、肉味香精、增味香精、香辣香精中的一种或几种）、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、红曲红、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

产品根据原料不同分为：盐焗鸡肉制品、盐焗鸡副制品、盐焗鸭肉制品、盐焗鸭副制品、盐焗鹅肉制品、盐焗鹅副制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 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	具有产品应有的组织状态	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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）/（%）	≤	10	GB 5009.44	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11	
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	除盐焗心、肝、肠、肚制品之外的产品	0.25	GB 5009.12
		仅限盐焗心、肝、肠、肚制品		
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123	
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	除盐焗肝制品之外的其他产品	0.1	GB 5009.15
		仅限盐焗肝制品	0.5	
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0	GB 5009.26	
山梨酸钾 ^a （以山梨酸钾）/（g/kg）	≤	0.075	GB 5009.28	
双乙酸钠 ^a /（g/kg）	≤	3.0	GB 5009.277	
注： ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。				
*铅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,各自用量占其在GB 2760中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
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 30
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 和 GB 19303 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为 3~7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群；保质期 7 天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、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）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为主要原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜中的多种）、白芷、食品用香精（盐焗香精、肉味香精、增味香精、香辣香精中的一种或几种）、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、红曲红、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。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》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。

河南叶振华食品有限公司