



412976S-2022



河南恒夫食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

熟肉制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南恒夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒夫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李彩红。

H N
Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的速冻手工水氽丸、速冻小牛肉味丸、速冻开花牛肉丸、速冻葱爆羊肉丸、速冻猪肉丸、速冻燕饺、速冻鸡肉丸、速冻亲亲肠、速冻火腿片、速冻包心牛肉味丸、速冻狮子头中的一种或几种为原料，经解冻、抽真空包装、高温杀菌加工而成的即食熟肉制品。

手工水氽丸（白）：猪肉、鸡肉、饮用水、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

手工水氽丸（红）：猪肉、鸡肉、饮用水、植物油、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐，食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

速冻小牛肉味丸、速冻开花牛肉丸：鸡肉、牛肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

葱爆羊肉丸：羊肉、鸡肉、猪肉、饮用水、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

速冻猪肉丸：猪肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻燕饺：猪肉、鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、香葱、酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻鸡肉丸：鸡肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻亲亲肠（肉灌肠类）：鸡肉、猪肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、味精、芝麻油、胶原蛋白肠衣、食品添加剂【复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠），5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、诱惑红】，食用香精、香辛料；

速冻火腿片（西式火腿）：鸡肉、猪肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、味精、芝麻油、胶原蛋白肠衣、食品添加剂【复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠），5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、诱惑红】，食用香精、香辛料；

速冻包心牛肉味丸：猪肉、鸡肉、牛肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、香葱、酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻狮子头：鸡肉、猪肉、饮用水、香葱、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐、酱油（含焦糖色）、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，

食用香精、香辛料。

根据原料不同产品可分为：手工水氽丸、小牛肉味丸、开花牛肉丸、葱爆羊肉丸、猪肉丸、燕饺、鸡肉丸、亲亲肠、火腿片、包心牛肉味丸、狮子头、混合熟肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速冻手工水氽丸、速冻小牛肉味丸、速冻开花牛肉丸、速冻葱爆羊肉丸、速冻猪肉丸、速冻燕饺、速冻鸡肉丸、速冻亲亲肠、速冻火腿片、速冻包心牛肉味丸、速冻狮子头应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、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
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	≤	0.25 GB 5009.12
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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1 GB 5009.15
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
诱惑红，g/kg	≤	0.015（亲亲肠）GB 5009.141 或 SN/T
		0.025（火腿片）1743

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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 仅适用于添加牛肉的产品。					

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 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、过氧化值、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

本标准适用于以外购的速冻手工水氽丸、速冻小牛肉味丸、速冻开花牛肉丸、速冻葱爆羊肉丸、速冻猪肉丸、速冻燕饺、速冻鸡肉丸、速冻亲亲肠、速冻火腿片、速冻包心牛肉味丸、速冻狮子头中的一种或几种为原料，经解冻、抽真空包装、高温杀菌加工而成的即食熟肉制品。

手工水氽丸（白）：猪肉、鸡肉、饮用水、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

手工水氽丸（红）：猪肉、鸡肉、饮用水、植物油、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐，食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

速冻小牛肉味丸、速冻开花牛肉丸：鸡肉、牛肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

葱爆羊肉丸：羊肉、鸡肉、猪肉、饮用水、大葱、姜、小麦粉、大豆分离蛋白、白砂糖、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠），食用香精、香辛料；

速冻猪肉丸：猪肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻燕饺：猪肉、鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、白砂糖、大豆分离蛋白、香葱、酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻鸡肉丸：鸡肉、饮用水、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻亲亲肠（肉灌肠类）：鸡肉、猪肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、味精、芝麻油、胶原蛋白肠衣、食品添加剂【复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠），5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、诱惑红】，食用香精、香辛料；

速冻火腿片（西式火腿）：鸡肉、猪肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、食用盐、味精、芝麻油、胶原蛋白肠衣、食品添加剂【复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠），5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、诱惑红】，食用香精、香辛料；

速冻包心牛肉味丸：猪肉、鸡肉、牛肉、饮用水、淀粉、白砂糖、大豆分离蛋白、香葱，酱油（含焦糖色）、芝麻油、食用盐，食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料；

速冻狮子头：鸡肉、猪肉、饮用水、香葱、大豆分离蛋白、淀粉、白砂糖、食用盐、酱油（含焦糖色）、食品添加剂【谷氨酸钠、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）】，食用香精、香辛料。

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，制定本企业标准，

作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒夫食品有限公司

H N

Q B