



410092S-2022



河南迈鑫食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2022

肉松及调味肉松

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

河南迈鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南迈鑫食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南迈鑫食品有限公司。

本标准主要起草人：王光明。

H N

QB

肉松及调味肉松

1 范围

本标准规定了肉松及调味肉松的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加或不添加豆粉、海苔、芝麻、草莓干、核桃仁、干黄秋葵、大豆蛋白、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。

根据原料不同，产品分为肉松、肉粉松和风味肉松（海苔风味肉松、草莓风味肉松、核桃风味肉松、秋葵风味肉松）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 畜瘦肉（牛肉）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.3 禽瘦肉（鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 食用植物油（大豆油）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

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

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 豆粉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.18 香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 草莓干、干黄秋葵应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
形状	呈絮状或颗粒状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头，无焦头	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品应有的滋味和气味	
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
	肉松	肉粉松	风味肉松	
水分, g/100g	≤ 20	18	20	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 10	20	20	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 32	20	20	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	7		GB 5009.44
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	35		GB 5009.8
淀粉, g/100g	≤ 2	30	30	GB 5009.9
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
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

注: *该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 GB 2760 规定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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注 1: ^a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: ^b 仅适用于添加牛肉的产品。

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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, 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、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

本标准适用于以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加或不添加豆粉、海苔、芝麻、草莓干、核桃仁、干黄秋葵、大豆蛋白、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。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/T 23968《肉松》和 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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南迈鑫食品有限公司