



413258S-2022



濮阳市蓉语食品有限公司企业标准

Q/PRY 0001S-2022

冷冻酱卤肉制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

濮阳市蓉语食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市蓉语食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘现峰、赵亚、刘志冲、曹洪芳。

H N

Q B

冷冻酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种或几种）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管中的一种或几种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃中的一种或几种）中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切，再辅以生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、生姜、老姜、高良姜、大蒜、八角、小茴香、孜然、丁香、草果、豆蔻、荜拨、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、当归、肉豆蔻、桂皮、辣椒、山奈、砂仁、肉桂中的一种或几种）、罗汉果、山药、陈皮（橘皮）、白芷、谷氨酸钠、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经熟制（酱卤）、分切或不分切、包装、装箱、冷冻库内冷冻储存的冷冻酱卤肉制品。

根据原辅料不同分为：冷冻酱卤畜肉制品、冷冻酱卤禽肉制品、冷冻酱卤畜副产品制品、冷冻酱卤禽副产品制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃）】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 香辛料（大葱、生姜、老姜、高良姜、大蒜、八角、小茴香、孜然、丁香、草果、豆蔻、荜拨、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、当归、肉豆蔻、桂皮、辣椒、山奈、砂仁、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 1886.25 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 1886.171 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 1886.28 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 1886.39 的规定。

2.1.12 罗汉果、山药、陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	具有产品应有的性状	取适量的样品置于一洁净瓷盘中，在自然光下用肉眼观察组织结构、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口，按照标签所示食用方法熟制后，品其滋味
组织结构	符合该类产品的组织结构	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg		≤ 3.0	GB 5009.26
总砷*（以 As 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 肉制品（畜禽内脏及其制品除外）	0.1	GB 5009.15
	≤ 畜禽肝脏制品	0.5	
	≤ 畜禽肾脏制品	1.0	
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 肉制品（畜禽内脏制品除外）	0.1	GB 5009.12
	≤ 畜禽内脏制品	0.5	
亚硝酸钠残留量 ^a ，mg/kg		≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg		≤ 0.075	GB 5009.28
注：* 该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验。			

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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
致泻大肠埃希氏菌, /25g (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定。					

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 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。

2 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

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种或几种）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管中的一种或几种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃中的一种或几种）中的一种或几种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切或不分切，再辅以生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、生姜、老姜、高良姜、大蒜、八角、小茴香、孜然、丁香、草果、豆蔻、荜拨、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、当归、肉豆蔻、桂皮、辣椒、山奈、砂仁、肉桂中的一种或几种）、罗汉果、山药、陈皮（橘皮）、白芷、谷氨酸钠、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经熟制（酱卤）、分切或不分切、包装、装箱、冷冻库内冷冻储存的冷冻酱卤肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市蓉语食品有限公司

QB