



413346S-2022



河南翟桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2022

畜肉卷煎

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南翟桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南翟桥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秀玲。

H N
Q B

畜肉卷煎

1 范围

本标准规定了畜肉卷煎的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经清洗、斩拌、绞制，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酱油、玉米淀粉、红薯淀粉、生活饮用水、香辛料（大葱、大蒜、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、肉豆蔻中的几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经配料、搅拌制成馅料，鸡蛋用大豆油煎成鸡蛋饼，将鸡蛋饼、馅料加工成肉卷状，经蒸制（熟制）、装袋、杀菌、冷却、包装加工制成的畜肉卷煎（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同，产品分为：原味畜肉卷煎、五香畜肉卷煎、麻辣畜肉卷煎、香辣畜肉卷煎。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 香辛料（大葱、大蒜、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	取样品 1 袋，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味
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	
滋 味	具有产品应有的滋味，咸淡适中，滋味鲜美	
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	≤ 5	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅限于使用该添加剂的产品； 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 规定最大使用量的比例之和不得超过 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
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
a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经清洗、斩拌、绞制，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酱油、玉米淀粉、红薯淀粉、生活饮用水、香辛料（大葱、大蒜、姜、辣椒、花椒、黑胡椒、月桂叶、山奈、高良姜、丁香、八角、小茴香、白胡椒、肉桂、砂仁、草果、甘草、桂皮、肉豆蔻中的几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经配料、搅拌制成馅料，鸡蛋用大豆油煎成鸡蛋饼，将鸡蛋饼、馅料加工成肉卷状，经蒸制（熟制）、装袋、杀菌、冷却、包装加工制成的畜肉卷煎（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》有关规定，参照 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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南翟桥食品有限公司