



410292S-2022



河南馋欧食品有限公司企业标准

Q/HCO 0002S-2022

调味肉干

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南馋欧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋欧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：职留洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCO 0002S-2021。

H N
Q B

调味肉干

1 范围

本标准规定了调味肉干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，添加鸡蛋全蛋液、白砂糖、鱼露、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、白芝麻、食用盐、味精、蜂蜜、香辛料（孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、双乙酸钠、红曲红中的一种或几种，经修割、调味煮制、斩碎、拌料、炒制、成型、烘干、切丁（或块、条）、包装而成的即食类调味肉干。

按照原辅料不同分为：调味猪肉干（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）、调味牛肉干（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）、调味鸡肉干（原味、香辣味、蜜汁味、孜然味、黑胡椒味、白胡椒味）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鸡蛋全蛋液应符合GB 2749的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.7 白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.11 香辛料（孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合GB/T 15691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 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.15 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.16 乳酸钠应符合GB 25537的规定。

2.1.17 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。

2.1.18 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.19 生活饮用水应符合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	具有产品应有的形状	将样品置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 10 (牛调味肉干)	GB 5009.6
	≤ 12 (猪调味肉干、鸡调味肉干)	
蛋白质, g/100g	≥ 21 (猪调味肉干)	GB 5009.5
	≥ 22 (牛调味肉干)	
	≥ 20 (鸡调味肉干)	
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤ 35.0	GB 5009.8
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	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/g	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a ， g/kg	\leq	3.0	GB 5009.277
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应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	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于牛肉制品的检验。					

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，添加鸡蛋全蛋液、白砂糖、鱼露、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、白芝麻、食用盐、味精、蜂蜜、香辛料（孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、双乙酸钠、红曲红中的一种或几种，经修割、调味煮制、斩碎、拌料、炒制、成型、烘干、切丁（或块、条）、包装而成的即食类调味肉干。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 23969《调味肉干》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。

河南馋欧食品有限公司