



410297S-2022



商丘润鑫食品有限公司企业标准

Q/SRX 0001S-2022

扣碗肉

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

商丘润鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由商丘润鑫食品有限公司提出。

本标准由商丘润鑫食品有限公司起草。

本标准主要起草人：周如号。

H N

Q B

扣碗肉

1 范围

本标准规定了扣碗肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）、白芷、橘皮、老抽、干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、白砂糖、护色剂（亚硝酸钠）、水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、着色剂（红曲红、赤藓红中的一种或几种）、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸（大豆色拉油）或不油炸、卤制或不卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉。

根据添加原辅料不同可分为：豆角扣碗肉、梅菜扣碗肉、杏鲍菇扣碗肉、豆豉扣碗肉、豆豉排骨扣碗肉、平菇扣碗肉、平菇排骨扣碗肉、糯米排骨扣碗肉、猪肘扣碗肉、酥肉扣碗肉、香菇鸡块扣碗肉、腐乳扣碗肉、红烧肉扣碗肉、猪肉丸扣碗肉、鸭肉扣碗肉、牛肉扣碗肉、羊肉扣碗肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、猪排骨、猪肘、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.5 柱候酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 A。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.18 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 梅菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 香辛料(小茴香、高良姜、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.27 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 白芷、橘皮应符合《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
容 器	密封完好、无泄漏、无胀盒	
性 状	具有产品应有的性状	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁
色 泽	具有产品应有的色泽	净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，无异味	杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44

固形物含量, %	≥	65	GB/T 10786
蛋白质, %	≥	6	GB 5009.5
脂肪, %	≤	25	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
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	≤	0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
亚硝酸钠残留量 ^a , mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.015	GB 5009.35

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。

b、仅适用于添加山楂的产品检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 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; 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、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2018
代替 Q/HT 0018S-2015

柱侯酱

2018-01-23 发布

2018-06-30 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

Q/HT 0018S-2018

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S-2015《柱侯酱》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S-2015、Q/HT 0018S-2013、Q/HT 0018S-2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大葱、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的酿造调味酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修正单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4006.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大葱
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14891 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水: 应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆: 应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉: 应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖: 应符合 GB 13101 要求。
- 3.1.5 食用盐: 应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 芝麻油: 应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠: 应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱: 应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 脱水大蒜: 应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.10 黄原胶: 应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠: 应符合 GB 1886.181 要求。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄褐色或棕褐色, 有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	醇或适口, 有独特酱香, 麻香浓郁	
状态	体态较稠, 无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基态氮, g/100g	≤0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤60.0
总砷(以As计), mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

Q/HT 0018S-2018

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
---------	---	---	-----------	-------------

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出n值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

5.1.2 食盐

按 GB/T 5009.10 规定执行。

5.1.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.1.4 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.1.5 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

Q/HT 0018S-2018

按GB 17891.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基琥珀酸、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 29050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料桶、金属桶应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生,运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放,运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中,与地面、墙壁间隔 10cm 以上,不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处,使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下,未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要,开发新的包装材料,产品保质期根据新的包装材料设定。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种)、白芷、橘皮、老抽、干豆角(经水浸泡)、梅菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、白砂糖、护色剂(亚硝酸钠)、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(红曲红、赤藓红中的一种或几种)、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸(大豆色拉油)或不油炸、卤制或不卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉。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 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》要求制订本企业标准，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。

商丘润鑫食品有限公司

QB