



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	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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
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 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计）, g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
赤藓红 <sup>a</sup> , 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

	<b>Q/HT</b>
<b>广东省食品安全企业标准</b>	
Q/HT 0018S-2018 代替 Q/HT 0018S-2015	
<hr/>	
<b>柱侯酱</b>	
<hr/>	
2018-01-23 发布	2018-06-30 实施
<b>佛山市海天调味股份有限公司 发布</b>	
社	

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股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、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。

Q/HT 0018S-2018

## 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、脱水大蒜、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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1896.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1896.184 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 4806.1 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 脱水大蒜
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23060 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》



Q/HT 0018S-2018

### 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 13104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 5067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 5009.10规定执行。
滋味、气味	醇咸适口，有独特茴香、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
氨基酸态氮，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 <sub>1</sub> ，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 <sup>a</sup> 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m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B<sub>1</sub>

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 4789.10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、氨基酸态氮、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,则判定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,判定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 28050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、塑料罐、金属罐应符合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。

Q/HT 0018S-2018

### 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