



410630S-2022



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0006S-2022

预制菜肴（熟肉制品）

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟、李栋、耿丽娟、王娟。

H N

Q B

预制菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了预制菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、兔肉中的一种或几种）、畜副产品（牛肚、牛腩、牛心、牛百叶、牛肝、牛头肉、牛舌、牛蹄、猪肘、猪脚、猪肝、猪心、猪肺、猪耳朵、猪肚、猪舌、猪头肉、猪肠、猪排骨、羊肚、羊心、羊肝、羊头肉、羊排、羊肺、羊肠、羊蹄、兔头中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、畜副产品（鸡肝、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡头、鸡腿、鸡肠、鸭胗、鸭心、鸭翅、鸭掌、鸭头、鸭干、鸭肠、鸭腿、鹅头、鹅翅、鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅腿、鹅掌中的一种或几种）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、切割或绞制，肉丸经过切割或不切割，去骨或不去骨，添加生活饮用水、大豆油、食用盐、腐竹、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、金针菇、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、柱状田头菇、毛木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、毛头鬼伞、糙皮侧耳、刺芹侧耳、盖囊侧耳、白黄侧耳、鲍鱼侧耳、羊肚菌、蛹虫草、牛舌菌、猴头菌、亚侧耳、斑玉蕈、茯苓、绣球菌、大白口蘑、块菌、草菇、蒙古口蘑、松口蘑、黑木耳、番茄、土豆、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、排骨酱、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、当归、西红花中的一种或几种）、芝麻、姜粉、魔芋粉、咖喱粉中的几种，经炒制或不炒制，烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、分装、高温灭菌等过程制作的预制菜肴（熟肉制品）。

根据原辅料不同可分为不同的预制菜肴。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、兔肉）、畜副产品（牛肚、牛腩、牛心、牛百叶、牛肝、牛头肉、牛舌、牛蹄、猪肘、猪脚、猪肝、猪心、猪肺、猪耳朵、猪肚、猪舌、猪头肉、猪肠、猪排骨、羊肚、羊心、羊肝、羊头肉、羊排、羊肺、羊肠、羊蹄、兔头）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、畜副产品（鸡肝、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡头、鸡腿、鸡肠、鸭胗、鸭

心、鸭翅、鸭掌、鸭头、鸭干、鸭肠、鸭腿、鹅头、鹅翅、鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅腿、鹅掌)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 GB 2726 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.6 腐竹应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.10 金针菇、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、柱状田头菇、毛木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、毛头鬼伞、糙皮侧耳、刺芹侧耳、盖囊侧耳、白黄侧耳、鲍鱼侧耳、羊肚菌、牛舌菌、猴头菌、亚侧耳、斑玉蕈、茯苓、绣球菌、大白口蘑、块菌、草菇、蒙古口蘑、松口蘑、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 番茄应符合 NY/T 940 的规定。

2.1.12 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.20 排骨酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.23 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.24 番茄粉应符合应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.25 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.26 香辛料(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃

子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、当归、西红花)、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.28 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.31 玉米粒、青豆应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.32 蛹虫草应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》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	从样品中取出100g, 将本品倒入白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44	
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
镉 (以Cd计), mg/kg	肝脏制品、肾脏制品除外	≤ 0.1	GB 5009.15
	肝脏制品	≤ 0.5	
	肾脏制品	≤ 1.0	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26	
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	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 ^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 仅适用于牛肉及其副产品为主要原料的产品。					

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 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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、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

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉、驴肉、兔肉中的一种或几种）、畜副产品（牛肚、牛腩、牛心、牛百叶、牛肝、牛头肉、牛舌、牛蹄、猪肘、猪脚、猪肝、猪心、猪肺、猪耳朵、猪肚、猪舌、猪头肉、猪肠、猪排骨、羊肚、羊心、羊肝、羊头肉、羊排、羊肺、羊肠、羊蹄、兔头中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、畜副产品（鸡肝、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡头、鸡腿、鸡肠、鸭胗、鸭心、鸭翅、鸭掌、鸭头、鸭干、鸭肠、鸭腿、鹅头、鹅翅、鹅心、鹅肝、鹅肠、鹅腿、鹅掌中的一种或几种）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过解冻（或不解冻）、修选、切割或绞制，肉丸经过切割或不切割，去骨或不去骨，添加生活饮用水、大豆油、食用盐、腐竹、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、金针菇、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、柱状田头菇、毛木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、毛头鬼伞、糙皮侧耳、刺芹侧耳、盖囊侧耳、白黄侧耳、鲍鱼侧耳、羊肚菌、蛹虫草、牛舌菌、猴头菌、亚侧耳、斑玉蕈、茯苓、绣球菌、大白口蘑、块菌、草菇、蒙古口蘑、松口蘑、黑木耳、番茄、土豆、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、排骨酱、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜、当归、西红花中的一种或几种）、芝麻、姜粉、魔芋粉、咖喱粉中的几种，经炒制或不炒制，烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、分装、高温灭菌等过程制作的预制菜肴（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》的有关规定，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。

河南御江食品股份有限公司