



410652S-2022



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2022

酱卤肉制品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南高泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：严鑫。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、百里香、花椒、姜中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜花椒、柠檬汁或柠檬片、辣椒、西红柿、茄子、毛豆、红薯、莲藕、小米辣、马铃薯、山药、笋干、泡椒、泡姜、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、魔芋粉、麦芽糊精、海藻糖、大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、味精、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、酿造食醋、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用菌【香菇、松茸、姬松茸、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、滑菇、木耳中的一种或几种】中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、甘氨酸（增味剂）、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、卤味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制或不腌制、预煮、酱制或卤制、泡制或不泡制、冷却、包装加工而成的常温、冷藏或冷冻贮存的酱卤肉制品。

根据所用原辅料及贮存条件不同，产品分类为：常温酱卤肉制品、冷藏酱卤肉制品、冷冻酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜花椒、柠檬汁或柠檬片、辣椒、西红柿、茄子、毛

豆、红薯、莲藕、小米辣、马铃薯、山药应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5笋干应清洁、干燥、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.16海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.17大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.18玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.19菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.20花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.21鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.22酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.23酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.24味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.26酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.27鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.28料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.29酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.30大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.31大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.32食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.34谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.35乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.36磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.41六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.48乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.53乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.54山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.57红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
蛋白质, g/100g	≥	8.0 (仅适用于以可食用副产品为主要原料的产品)	GB 5009.5
		15.0 (仅适用于以禽肉为主要原料的产品)	
		20.0 (仅适用于以畜肉为主要原料的产品)	
°防腐剂	双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
°亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg		≤ 30	GB 5009.33
°磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
*铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg		≤ 3.0	GB 5009.26
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1 (肝脏制品、肾脏制品除外)	GB 5009.15
		0.5 (肝脏制品)	
		1.0 (肾脏制品)	
注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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应超过 1。			
注 2: 铅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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于牛肉制品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、百里香、花椒、姜中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜花椒、柠檬汁或柠檬片、辣椒、西红柿、茄子、毛豆、红薯、莲藕、小米辣、马铃薯、山药、笋干、泡椒、泡姜、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、魔芋粉、麦芽糊精、海藻糖、大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、味精、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、酿造食醋、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、食用菌【香菇、松茸、姬松茸、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、滑菇、木耳中的一种或几种】中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、甘氨酸（增味剂）、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、卤味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制或不腌制、预煮、酱制或卤制、泡制或不泡制、冷却、包装加工而成的常温、冷藏或冷冻贮存的酱卤肉制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南高泰食品有限公司