



410863S-2022



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2022

# 方便菜肴（熟肉制品）

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和河南亿家红调味食品有限公司共同起草。

本标准起草人：肖皓祥、吴成伟、张新义。

H N

Q B

# 方便菜肴（熟肉制品）

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、猪骨肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）、腊肉中的一种或多种为主要原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、木耳中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加大豆油或猪油（加热），与生姜、大葱、大蒜中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、黑胡椒）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、月桂叶、辣椒）中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：鱼香肉丝方便菜肴、菌菇牛肉方便菜肴、台式卤肉方便菜肴、青豆腊肠方便菜肴、鸡米芽菜方便菜肴、竹笋牛肉方便菜肴、双椒爆鸡丁方便菜肴、咖喱牛肉方便菜肴、咖喱鸡肉方便菜肴、酸豆角肉沫方便菜肴、宫保鸡丁方便菜肴、梅菜扣肉方便菜肴、金牌卤肉方便菜肴、酸菜鸡杂方便菜肴、泡豇豆鸡杂方便菜肴、黑椒牛肉方便菜肴、厨神叉烧方便菜肴、土豆牛肉方便菜肴、黄焖鸡方便菜肴、酸菜牛肉方便菜肴、红烧肉方便菜肴、双椒牛肉方便菜肴、红烧牛肉方便菜肴、竹笋炒腊肉方便菜肴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 猪肉、猪骨肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 腊肉应符合 GB 2730 的规定。

2.1.4 芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.5 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.7 大豆拉丝蛋白应符合 GB 2712 和 GB 20371 的规定。

2.1.8 胡萝卜、土豆应符合 NY/T 745 的规定。

2.1.9 青豆应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。

2.1.10 杏鲍菇、香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 猪油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.14 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.24 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.25 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.26 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.27 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.28 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加该食品添加剂的产品。

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。

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:为微生物指标可接受水平的限量值; M:为微生物指标的最高限量值。

### 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、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、猪骨肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）、腊肉中的一种或多种为主要原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、木耳中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加大豆油或猪油（加热），与生姜、大葱、大蒜中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、黑胡椒）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、月桂叶、辣椒）中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（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QB/T 5471《方便菜肴》标准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。

河南亿家红调味食品有限公司

QB