



410968S-2022



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0002S-2022

预包装熟肉制品菜肴

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：苗帅。

H N

Q B

预包装熟肉制品菜肴

1 范围

本标准规定了预包装熟肉制品菜肴的分类、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、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、动物油（鸡油）、芝麻油、调味料（食用盐、腐乳、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、啤酒中的一种或几种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装熟肉制品菜肴。

根据原辅料不同分为：辣子鸡、招牌鸭脖、无骨凤爪、卤猪肉、卤牛肉、爆炒羊肉、红烧鹅、卤鸡翅、卤鸡（鸭）胗、卤鸡（鸭）心、卤鸭头、卤鸡肝、炒毛肚、卤鸡腿。

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 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定
- 2.1.13 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 腐乳应符合 GB 31644 的规定。

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

2.1.20 氮气应符合 GB 29202 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	取适量样品置于清洁白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽及杂质,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	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计),mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
铬(以Cr计),mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计),mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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

注: * 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	10000	100000	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仅适用于牛肉为主料的制品。

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、动物油（鸡油）、芝麻油、调味料（食用盐、腐乳、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、豆瓣酱、食糖（白砂糖、绵白糖中一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、啤酒中的一种或几种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装熟肉制品菜肴。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》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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司