



411036S-2022



河南英杰食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2022

熟肉制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南英杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南英杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨盾、高燕飞。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain(来源于木瓜 Caricapapaya)]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、卤制、冷藏或速冻、包装加工而成的熟肉制品。

根据原辅料和工艺不同可分为不同产品：冷藏熟肉制品、速冻熟肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油、菜籽油、芝麻香油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 凉拌汁、鸡汁、浓缩牛肉汁、美极鲜辣汁、大骨浓汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 葱、姜、蒜、茺荑、芹菜、辣椒、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的

规定。

2.1.15 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 花生（碎）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 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	将样品适量置于白瓷盘中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
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	≤ 4.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（以肝脏为原料的产品） 1.0（以肾脏为原料的产品） 0.1（其他产品）	GB 5009.15
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
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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	1 (速冻产品) 2 (冷藏产品)	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
a采样方案应符合GB 4789. 1的规定;					
b适用于牛肉及其制品。					

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 和 GB 19303 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、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（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain(来源于木瓜 Caricapapaya)]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、卤制、冷藏或速冻、包装加工而成的熟肉制品。

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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南英杰食品有限公司

QB