



411078S-2022



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/ HXYL 0003S-2022

# 扣碗肉

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔庆华。

H N

Q B

# 扣碗肉

## 1 范围

本标准规定了扣碗肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种)、白芷、橘皮、老抽、干豆角(经水浸泡)、梅菜、芥菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、南乳汁、生活饮用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、黄豆酱、蚝油、白砂糖、护色剂(亚硝酸钠)、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(红曲红、赤藓红中的一种或几种)、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸(大豆色拉油)或卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉。

根据添加原辅料不同可分为：豆角扣碗肉、梅菜扣碗肉、芥菜扣碗肉、杏鲍菇扣碗肉、豆豉扣碗肉、豆豉排骨扣碗肉、平菇扣碗肉、平菇排骨扣碗肉、糯米排骨扣碗肉、猪肘扣碗肉、酥肉扣碗肉、香菇鸡块扣碗肉、腐乳扣碗肉、红烧肉扣碗肉、猪肉丸扣碗肉、鸭肉扣碗肉、牛肉扣碗肉、羊肉扣碗肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、猪排骨、猪肘、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.18 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 梅菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 香辛料(小茴香、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.27 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.35 芥菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 南乳汁应符合 GB 31644 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
容 器	密封完好、无泄漏、无胀盒	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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	≤	5.0	GB 5009.44
固形物含量， %	≥	65	GB/T 10786
蛋白质， %	≥	6	GB 5009.5
脂肪， %	≤	25	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
展青霉素 <sup>b</sup> ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> ， mg/kg	≤	30.0	GB 5009.33
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
赤藓红 <sup>a</sup> ， g/kg	≤	0.015	GB 5009.35
注： *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a、该指标仅限于添加该食品添加剂的产品检测。			
b、仅适用于添加山楂的产品检验。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8950 和 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、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌。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、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肘中的一种为原料，辅以食用盐、味精、鸡蛋、红薯淀粉、玉米淀粉、香辛料(八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种)、白芷、橘皮、老抽、干豆角(经水浸泡)、梅菜、芥菜、杏鲍菇、豆豉、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、南乳汁、生活饮用水、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、黄豆酱、蚝油、白砂糖、护色剂(亚硝酸钠)、水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种)、着色剂(红曲红、赤藓红中的一种或几种)、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种，经解冻或不解冻、修整、分割或不分割，腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆、油炸(大豆色拉油)或卤制、切片或不切片，成型、真空包装、高温杀菌、装箱加工而成的扣碗肉。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 8950《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》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。

河南喜宴楼德馨食品有限公司