



411107S-2022



滑县道口义兴张烧鸡有限公司企业标准

Q/HDYS 0001S-2022

肉卤（半固态复合调味料）

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

滑县道口义兴张烧鸡有限公司 发布

前 言

本标准由滑县道口义兴张烧鸡有限公司提出。

本标准由安阳市城乡一体化示范区食品药品监督管理中心和滑县道口义兴张烧鸡有限公司共同起草。

本标准主要起草人：黄东艳、张存有。

H N

Q B

肉卤（半固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了肉卤（半固态复合调味料）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（羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，辅以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、黑酱（甜面酱）、酿造食醋、生姜、葱、蒜、白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料【辣椒、孜然、花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拨、砂仁、小茴香、山奈、香叶（月桂叶）、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻、姜中的几种】、陈皮（橘皮）、白芷、谷氨酸钠、食品用香精（辣味香精、酱香型香精、麻辣型香精、香辣型香精、五香型香精、香辛型香精、羊肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、复配防腐剂（葡萄糖酸- δ -内脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、烹炸、卤制、晾制、包装、高温灭菌或不高温灭菌，加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食肉卤（半固态复合调味料）。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类肉卤、非即食类肉卤。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 甜面酱、黑酱（甜面酱）应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 生姜、葱、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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 陈皮（橘皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16复配防腐剂(葡萄糖酸- δ -内脂、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.17脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.18山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.20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	半固态	取适量样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,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	\leq 25.0	GB 5009.44
^a 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	\leq 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
^b 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.121

注1: a不适用于使用黑酱(甜面酱)、食醋的产品; b仅适用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规定的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

即食类产品的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	10^2	GB 4789.3 平板计数法
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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、酸价【不适用于使用黑酱(甜面酱)、食醋的产品】、过氧化值、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，辅以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油、鹅油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、黑酱（甜面酱）、酿造食醋、生姜、葱、蒜、白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料【辣椒、孜然、花椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、荜拔、砂仁、小茴香、山奈、香叶(月桂叶)、草果、肉桂、丁香、八角、肉豆蔻、姜中的几种】、陈皮（橘皮）、白芷、谷氨酸钠、食品用香精（辣味香精、酱香型香精、麻辣型香精、香辣型香精、五香型香精、香辛型香精、羊肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、复配防腐剂(葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用盐)、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经配料、烹炸、卤制、晾制、包装、高温灭菌或不高温灭菌，加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食肉卤（半固态复合调味料）。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

滑县道口义兴张烧鸡有限公司

QB