



411620S-2022



商丘市睢阳区关超牛羊肉熟食店企业标准

Q/SGC 0001S-2022

酱卤肉制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

商丘市睢阳区关超牛羊肉熟食店 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区关超牛羊肉熟食店提出并起草。

本标准主要起草人：关超。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、脖、蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、白果、陈皮（橘皮）、葱、姜、蒜、食用盐中的几种，添加或不添加双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种，经修整、分切或不分切、腌制、煮制（卤制或酱制）、冷却、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的酱卤肉制品。

根据所用原辅料、工艺不同，产品分类为：酱肉制品、卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、脖、蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）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 白芷、白果、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.4 葱、姜、蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.7 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 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、无胖听或无胀袋，容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落。	从样品中取出适量，检测容器，将内容物倒于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
水分, g/100g		≤ 75	GB 5009.3
a 防腐剂	山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
	双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
	脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
a 亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg		≤ 30	GB 5009.33
*铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
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
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1 (肝脏制品、肾脏制品除外)	GB 5009.15
		0.5 (肝脏制品)	
		1.0 (肾脏制品)	

注 1: a 仅适用于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

2.4.1 符合罐头食品加工工艺的产品, 微生物限量应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 非罐头加工工艺生产的产品, 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	100	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	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样和处理按 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 和 GB 19303 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、净含量及允许短缺量、菌落总数(适用于非罐头食品加工工艺的产品)、大肠菌群(适用于非罐头食品加工工艺的产品)、商业无菌(适用于符合罐头食品加工工艺的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、脖、蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜中的一种或几种】、白芷、白果、陈皮（橘皮）、葱、姜、蒜、食用盐中的几种，添加或不添加双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种，经修整、分切或不分切、腌制、煮制（卤制或酱制）、冷却、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的酱卤肉制品。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。

商丘市睢阳区关超牛羊肉熟食店

QB