



411859S-2022



河南潼昕食品有限公司企业标准

Q/HTX 0004S-2022

熟肉制品

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

河南潼昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南潼昕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑磊方。

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。

本标准适用于以冻鸡肉、冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经绞碎，辅以食用玉米淀粉、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的熟肉制品。

根据主要原料和加工工艺不同将产品分为不同种类：鸡肉肠、鸡肉肠（片、丝、块）、鸡肉丸子、牛肉肠、牛肉肠（片、丝、块）、牛肉丸子。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 冻鸡肉、冻牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 胡萝卜、马蹄、椰果应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油）应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水（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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察容器、性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 8	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<p>注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>注2：a指标仅限产品中使用该添加剂的产品；</p> <p>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。</p>			

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	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
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
<p>注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>注2：b 指标仅限于牛肉肠、牛肉肠（片、丝、块）、牛肉丸子。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻鸡肉、冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经绞碎，辅以食用玉米淀粉、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外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，参考 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

河南潼昕食品有限公司

QB