



412020S-2022



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0005S-2022

方便菜肴（熟肉制品）

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省亿家冰鲜食品有限公司、开封市食品药品检验所。

本标准主要起草人：周小娟、刘闪闪、赵玉泉、张蒙蒙。

H N

Q B

方便菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（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）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）为主要原料，加入火腿、肉灌肠、腊肠、新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角中的一种或几种】、食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、酸菜（雪里蕻）、酸豆角、粉丝、花生、黄豆、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔中的一种或几种】、橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油（酱油、老抽）、料酒、陈醋、白醋、香油、蚝油、青花椒油、橄榄油、棕榈油、大豆油、芥末、咖喱粉、豆豉、甜面酱、腐乳、鸡精调味料、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱中的一种或几种，再加入食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、甘油、碳酸氢钠、碳酸钠、香兰素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、富马酸一钠、辣椒红、氨基乙酸、刺云实胶、 β -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、茶黄素中的一种或多种），经预处理（解冻或不解冻、清洗、分切或绞制）、调配、腌制或不腌制、熟制（炸制、炒制）、冷却、内包、高温杀菌、外包装而成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据原料不同可分为：咖喱鸡丁、鱼香肉丝、鱼香茄子、土匪鸭、黑椒牛柳、芹菜炒肉、手抓羊排、红烧排骨、茄汁排骨、酱焖排骨、大盘鸡、红烧肉、孜然肉片、宫爆肉丁、辣子肉丁、干煸肉丁、双椒爆肉片、黑椒肉、咖喱肉皮、菌菇肉片、酸豆角肉沫、土豆肉片、芹菜肉片、手抓排骨、糖醋排骨、糖醋里脊。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉）应符合 GB2707 的规定。

2.1.2 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2726 的规定。

2.1.3 肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。

2.1.4 腊肠应符合 GB 2730 的规定。

- 2.1.5 新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角】应无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（酱油、老抽）应符合 GB /T18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 陈醋、白醋应符合 GB /T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 香油应符合 GB /T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 青花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 橄榄油、棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芥末应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB /T 22266 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 T/ZZB 1625 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.43 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.44 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.48 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.49 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.50 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 的规定。
- 2.1.51 橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 酸菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤ 25	GB 5009.44
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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5	GB 5009.256
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加该食品添加剂的产品。

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。

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
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

- a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 - b 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。
- n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。

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。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）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）为主要原料，加入火腿、肉灌肠、腊肠、新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角中的一种或几种】、食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、酸菜（雪里蕻）、酸豆角、粉丝、花生、黄豆、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油（酱油、老抽）、料酒、陈醋、白醋、香油、蚝油、青花椒油、橄榄油、棕榈油、大豆油、芥末、咖喱粉、豆豉、甜面酱、腐乳、鸡精调味料、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱中的一种或几种，再加入食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、甘油、碳酸氢钠、碳酸钠、香兰素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、富马酸一钠、辣椒红、氨基乙酸、刺云实胶、 β -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、茶黄素中的一种或多种），经预处理（解冻或不解冻、清洗、分切或绞制）、调配、腌制或不腌制、熟制（炸制、炒制）、冷却、内包、高温杀菌、外包装而成的方便菜肴（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，制定本企业标准，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。