



412044S-2022



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

冻干肉制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南葛旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南葛旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志鹏。

H N

Q B

冻干肉制品

1 范围

本标准规定了冻干肉制品的分类、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、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，经预处理、分切，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酿造酱油、香辛料或粉（孜然、辣椒、胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，经加水煮制、真空冷冻干燥、包装加工而成的冻干肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冻干猪肉制品、冻干牛肉制品、冻干鸡肉制品、冻干鸭肉制品、冻干羊肉制品、冻干鹅肉制品、冻干驴肉制品、冻干混合肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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
水分，%	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
注：*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

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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注2：b 仅适用于以牛肉为主料的产品。					

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

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、水分、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、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，经预处理、分切，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酿造酱油、香辛料或粉（孜然、辣椒、胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，经加水煮制、真空冷冻干燥、包装加工而成的冻干肉制品。

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，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。

河南葛旺食品有限公司

H N

Q B