



412047S-2022



潢川县峰味祝记食品加工坊企业标准

Q/HFZS 0001S-2022

# 酱卤肉制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

潢川县峰味祝记食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由潢川县峰味祝记食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：祝长红。

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。

本标准适用于以鲜、冻（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品（头、肚、蹄、肠、心、肝）中的一种为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切，腌制{植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、白芷、陈皮、栀子、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]中的几种}、卤制{高汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种，生姜，熬煮）、加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、白芷、陈皮、栀子、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种}、灭菌、包装等工艺加工而成的酱卤肉制品。

根据原料不同可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品、鸡、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、无异味	泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 6.0	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	除肝脏之外的产品 ≤ 0.1	GB 5009.15
	肝脏产品 ≤ 0.5	
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
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用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 中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
<sup>b</sup> 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 仅适用牛肉制品。					

### 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻（牛、猪、鸡、鸭）肉或其副产品（头、肚、蹄、肠、心、肝）中的一种为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切，腌制{植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、白芷、陈皮、栀子、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]中的几种}、卤制{高汤（生活饮用水，加入鸡、猪骨中的一种或两种，生姜，熬煮）、加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、干辣椒、白芷、陈皮、栀子、香辛料[桂皮、山奈、高良姜、香叶（月桂叶）、八角、肉豆蔻、甘草、小茴香、花椒、草果、丁香、山楂、荜拔、姜、香菜籽、孜然、砂仁、百里香中的几种]、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种}、灭菌、包装等工艺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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县峰味祝记食品加工坊

QB