



411792S-2022



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0008S-2022

# 方便菜肴（熟肉制品）

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴、王春红。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、木耳、平菇、竹笋、莲藕、番茄中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉中的一种或几种）、食用香精（肉香风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、香辛料风味香精、酱腌菜风味香精、海鲜风味香精、酱香风味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、芝麻、花生中的一种或多种，添加香辛料【辣椒、花椒、黑胡椒、八角、桂皮、白胡椒、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、麻椒】中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种），经熬制、搅拌、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同，产品可分为以下几种：菌菇牛肉方便菜肴、鸡米芽菜方便菜肴、竹笋牛肉方便菜肴、双椒爆鸡丁方便菜肴、咖喱牛肉方便菜肴、咖喱鸡肉方便菜肴、宫保鸡丁方便菜肴、酸菜鸡杂方便菜肴、泡豇豆鸡杂方便菜肴、黑椒牛肉方便菜肴、土豆牛肉方便菜肴、黄焖鸡方便菜肴、酸菜牛肉方便菜肴、红烧肉方便菜肴、双椒牛肉方便菜肴、红烧牛肉方便菜肴。

## 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 牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

- 2.1.6 大豆拉丝蛋白应符合 GB 2712 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜、土豆应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.8 青豆应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。
- 2.1.9 杏鲍菇、香菇、平菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 2.1.11 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.12 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.35 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.36 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.37 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.38 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.39 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.40 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.41 桂皮、小茴香、甘草、草果、豆蔻、麻椒、干姜、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
*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
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), 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。			
<sup>a</sup> 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 <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
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 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

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

出厂检验项目包括：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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、木耳、平菇、竹笋、莲藕、番茄中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉中的一种或几种）、食用香精（肉香风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、香辛料风味香精、酱腌菜风味香精、海鲜风味香精、酱香风味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、芝麻、花生中的一种或多种，添加香辛料【辣椒、花椒、黑胡椒、八角、桂皮、白胡椒、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、麻椒】中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种），经熬制、搅拌、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（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。