



411823S-2022



焦作市轩成餐饮配送有限公司企业标准

Q/JXC 0001S-2022

预制菜肴（熟肉制品）

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

焦作市轩成餐饮配送有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市轩成餐饮配送有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邹绵军。

H N

Q B

预制菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了预制菜肴（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、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、修选、切割或绞制，肉丸经过切割或不切割、去骨或不去骨，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、午餐肉、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋或笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、姜粉、魔芋粉、咖喱粉中的几种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、速冻的预制菜肴（熟肉制品）。

根据原辅料不同可分为：梅菜扣肉、健腐肉、黄焖鸡块、扣碗小酥肉、四喜丸子、粉蒸肉、牛肚炖萝卜、大肠汤、固始汉鹅块、清炖固始鸡、闷罐肉、西红柿炖牛腩、鱼香肉丝、宫保鸡丁、仔鸡焖板栗、蒜香鸡翅、土豆煨牛腩、干豆角红烧肉、红烧肉、红烧排骨、糖醋里脊、黑椒牛柳、麻辣回锅肉、雪菜肉丝、毛血旺、香菇滑鸡、竹笋肉丝（片）、菌菇牛肉、酸豆角肉沫、咖喱鸡丁、调理牛肉菜肴、调理羊肉菜肴、调理鸡肉菜肴、调理鸭肉菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10610 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 腐竹、豆腐、千张应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 午餐肉应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.7 川粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 豆芽、红萝卜、白萝卜、豆角、茄子、西红柿、土豆、竹笋或笋干、梅菜、雪菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.12 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 大葱应符合 NY/T 1835 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.18 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.19 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 排骨酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.34 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.35 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.36 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.37 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.40 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.43 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.45 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	具有该品种应有的性状	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内, 在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 8.0	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 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 2.0	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
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用以牛肉为主料的产品检测。					

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

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、过氧化值、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、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、修选、切割或绞制，肉丸经过切割或不切割、去骨或不去骨，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、午餐肉、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋或笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、姜粉、魔芋粉、咖喱粉中的几种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、速冻的预制菜肴（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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市轩成餐饮配送有限公司