



412124S-2022



商丘市好食汇食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2022

梅菜扣肉

2022-08-03 发布

2022-08-03 实施

商丘市好食汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市好食汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盛金。

H N

Q B

梅菜扣肉

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉为原料，经预处理、修整、分割，加入生活饮用水、麦芽糖预煮，捞出放凉后油炸（大豆油），肉凉后切片，配以豆腐乳、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、酱油、香辛料（葱、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香）、亚硝酸钠中的几种，经混拌、加入梅干菜（经修整清洗后）、装碗、封口、高温灭菌、包装加工而成的梅菜扣肉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.8 香辛料（葱、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 梅干菜应清洁、卫生，无污染，无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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
容器	密封完好、无泄漏	取出样品一份，检查容器，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有该产品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、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	
固形物含量, %	≥	60	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	2.5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.25	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
亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计) ^a , mg/kg	≤	50	GB 5009.33
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品检测。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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和GB 8950的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、商业无菌的检验。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、冻猪肉为原料，经预处理、修整、分割，加入生活饮用水、麦芽糖预煮，捞出放凉后油炸（大豆油），肉凉后切片，配以豆腐乳、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、酱油、香辛料（葱、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香）、亚硝酸钠中的几种，经混拌、加入梅干菜（经修整清洗后）、装碗、封口、高温灭菌、包装加工而成的梅菜扣肉。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。

商丘市好食汇食品有限公司

QHNB