



412609S-2022



驻马店市豫蒙商贸有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2022

速冻酱卤肉制品

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

驻马店市豫蒙商贸有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市豫蒙商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨萌萌、赵凯。

H N

Q B

速冻酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了速冻酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻牛肉、牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋中的一种或几种）、鲜、冻羊肉、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋中的一种或几种）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗后加入花椒、辣椒、藤椒、麻椒、月桂叶、孜然、肉桂、姜、葱、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、食用盐、抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的几种或全部腌制，再加入花椒、辣椒、藤椒、麻椒、月桂叶、孜然、肉桂、姜、葱、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、酱油、味精、大豆油中的几种，经煮熟、冷却、称重、修整、装袋、速冻、包装而成的速冻酱卤肉制品。

根据原料不同分为：速冻酱卤牛肉、速冻酱卤牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋制品）、速冻酱卤羊肉、速冻酱卤羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜、冻羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 辣椒、藤椒、麻椒、月桂叶、孜然、肉桂、姜、葱、胡椒、八角、小茴香、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋）、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋）应符合 GB 2707 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	具有该产品固有的组织形态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，解冻后，然后以温开水漱口，
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	品尝其滋味
----	-----------	-------

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	≤ 4.0	GB 5009.44	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	
*铅 (以Pb计), mg/kg	速冻酱卤牛肉、速冻酱卤羊肉、速冻酱卤牛头肉、速冻酱卤牛舌、速冻酱卤牛筋制品、速冻酱卤羊头肉、速冻酱卤羊舌、速冻酱卤羊筋制品	0.2	GB 5009.12
	其他	≤ 0.4	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
镉 (以Cd计), mg/kg	速冻酱卤牛肝、速冻酱卤羊肝	≤ 0.5	GB 5009.15
	其他	≤ 0.1	
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
注: *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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；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为微生物限量可接受水平的的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。

b仅适用于速冻酱卤牛肉、速冻酱卤牛杂。

2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻牛肉、牛杂（牛头肉、牛舌、牛心、牛肝、牛肺、牛肚、牛肠、牛筋中的一种或几种）、鲜、冻羊肉、羊杂（羊头肉、羊舌、羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠、羊筋中的一种或几种）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗后加入花椒、辣椒、藤椒、麻椒、月桂叶、孜然、肉桂、姜、葱、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、食用盐、抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的几种或全部腌制，再加入花椒、辣椒、藤椒、麻椒、月桂叶、孜然、肉桂、姜、葱、八角、小茴香、胡椒、砂仁、肉豆蔻、草果、高良姜、白芷、酱油、味精、大豆油中的几种，经煮熟、冷却、称重、修整、装袋、速冻、包装而成的速冻酱卤肉制品。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，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。

驻马店市豫蒙商贸有限公司