



412759S-2022



河南汝兴食品科技有限公司企业标准

Q/HRSK 0001S-2022

# 酱卤肉制品

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

河南汝兴食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南汝兴食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭风霞。

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)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)鹅肉、鲜(冻)鸭肉、鲜(冻)猪肉中的一种为主要原料,经预处理、修整,添加生活饮用水、大豆分离蛋白、香辛料(洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、食用淀粉(食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、红曲红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠、食用香精(羊肉味香精、鸡肉味香精、鹅肉味香精、猪肉味香精、鸭肉味香精中的一种)、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的几种,经配料、滚揉、腌制、熟制(卤制)、冷却、包装、灭菌而成的酱卤肉制品。

根据添加原料不同可分为:酱卤牛肉、酱卤羊肉、酱卤鸡肉、酱卤鹅肉、酱卤鸭肉、酱卤猪肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 鲜(冻)猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.4 鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)鹅肉、鲜(冻)鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 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	随机抽取样品一袋，置于清洁的白产品中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$	5.0	GB 5009.44
水分，g/100g $\leq$	70.0	GB 5009.3

蛋白质, g/100g	$\geq$	8.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.25	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	$\leq$	0.075	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	$\leq$	5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐残留量 <sup>a</sup> (以 $\text{NaNO}_2$ 计), mg/kg	$\leq$	30	GB 5009.33
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$	3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.121
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。 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	$10^4$	$10^5$	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
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
致泻大肠埃希氏菌, /25g (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762 和 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜(冻)牛肉、鲜(冻)羊肉、鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)鹅肉、鲜(冻)鸭肉、鲜(冻)猪肉中的一种为主要原料,经预处理、修整,添加生活饮用水、大豆分离蛋白、香辛料(洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、食用淀粉(食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、红曲红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠、食用香精(羊肉味香精、鸡肉味香精、鹅肉味香精、猪肉味香精、鸭肉味香精中的一种)、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠中的几种,经配料、滚揉、腌制、熟制(卤制)、冷却、包装、灭菌而成的酱卤肉制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汝兴食品科技有限公司