



412460S-2022



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0008S-2022

# 熟肉制品

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟、李栋、耿丽娟、王娟。

H N

Q B

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡胸肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加（或不添加）燕麦、小米、黑米、紫米、荞麦、薏仁米、高粱、大麦、黑麦、小麦、大米、山药、红薯、白薯、绿豆、青豆、豌豆、黄豆、黑豆、玉米、板栗、蚕豆、红小豆、芸豆、芋头、萝卜、土豆（马铃薯）、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、草菇、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、辣椒、茄子、菱角、海带、紫菜、裙带菜、花生中的一种或几种，添加水、白砂糖、食用盐、大豆蛋白、玉米淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、味精、固态复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、牛奶风味香精、老母鸡风味香精、牛肉风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、龙虾风味香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经解冻或不解冻、绞碎或不绞碎、打浆（或不打浆）、搅拌（或不搅拌）、斩拌（或不斩拌）、成型（定型）、煮制（或不煮制）、油炸（或不油炸）、晾制、拌料（或不拌料）、包装、杀菌（或速冻）等工艺制作的肉类熟肉制品。

根据原料不同分为：熟鸡胸肉制品、熟猪肉制品、熟牛肉制品、熟鸭肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡胸肉、猪肉、牛肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、蒜粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 土豆（马铃薯）应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.14 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 燕麦、小米、黑米、紫米、荞麦、薏仁米、高粱、大麦、黑麦、小麦、大米、黑豆、蚕豆、红小豆、芸豆、青豆、绿豆、白薯、玉米、红薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.17 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.18 芋头、萝卜、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、茄子、菱角应新鲜、清洁、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 海带、紫菜、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 牛奶风味香精、老母鸡风味香精、牛肉风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、龙虾风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 1886.335 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 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	具有产品应有的性状	从样品中取出100g, 将本品倒入白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 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	≤ 10	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加该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	100	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
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 <sup>b</sup> ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于牛肉为主要原料的产品。					

## 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

有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡胸肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加（或不添加）燕麦、小米、黑米、紫米、荞麦、薏仁米、高粱、大麦、黑麦、小麦、大米、山药、红薯、白薯、绿豆、青豆、豌豆、黄豆、黑豆、玉米、板栗、蚕豆、红小豆、芸豆、芋头、萝卜、土豆（马铃薯）、西兰花、马蹄、花椰菜、芹菜、黄瓜、西葫芦、竹笋、香菇、杏鲍菇、金针菇、平菇、草菇、葱、洋葱、姜、蒜、韭菜、菠菜、茭白、莲藕、番茄、包菜、辣椒、茄子、菱角、海带、紫菜、裙带菜、花生中的一种或几种，添加水、白砂糖、食用盐、大豆蛋白、玉米淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、味精、固态复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、牛奶风味香精、老母鸡风味香精、牛肉风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、龙虾风味香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经解冻或不解冻、绞碎或不绞碎、打浆（或不打浆）、搅拌（或不搅拌）、斩拌（或不斩拌）、成型（定型）、煮制（或不煮制）、油炸（或不油炸）、晾制、拌料（或不拌料）、包装、杀菌（或速冻）等工艺制作的肉类熟肉制品。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南御江食品股份有限公司

QB