

Q/NKR 0008S-2023



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0008S-2023

方便菜肴（熟肉制品）

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：傅波、陈明波、苏都必力格、王根永、战辉、王闯。

方便菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（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）牛肉为主要原料，配以香菇、草菇、辣椒、圆葱、番茄、黄豆、花生、萝卜，添加或不添加红烧牛肉调味料、黄豆酱、郫县豆瓣酱、大豆油、咖喱粉、白酒、菜籽油、味精、食用盐、辣椒、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、辣椒、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）、乙基麦芽酚、鸡鲜肽粉末香精、牛肉膏体香精中一种或几种，经分切、搅拌、腌制、滚揉、卤制、调味、灭菌、包装而成的即食或非即食方便菜肴（熟肉制品）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和 GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.4 香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、辣椒、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 香菇、草菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.6 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.7 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.8 辣椒、圆葱、番茄、萝卜应新鲜、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.9 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560的规定。
- 2.1.10 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 大豆油、菜籽油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.15 红烧牛肉调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.19 鸡鲜肽粉末香精、牛肉膏体香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合GB/T 20821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
色泽	具有该产品特有色泽	取 50g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
性状	具有该产品特有的性状	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*指标为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 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
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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）牛肉为主要原料，配以香菇、草菇、辣椒、圆葱、番茄、黄豆、花生、萝卜，添加或不添加红烧牛肉调味料、黄豆酱、郫县豆瓣酱、大豆油、咖喱粉、白酒、菜籽油、味精、食用盐、辣椒、豆豉、鸡精调味料、白砂糖、香辛料（肉桂、月桂、肉豆蔻、辣椒、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）、乙基麦芽酚、鸡鲜肽粉末香精、牛肉膏体香精中一种或几种，经分切、搅拌、腌制、滚揉、卤制、调味、灭菌、包装而成的即食或非即食方便菜肴（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。

南阳科尔沁肉制品有限公司

QB