



413133S-2023



河南中发源食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

熟肉制品菜肴

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

河南中发源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中发源食品有限公司提出。

本标准由河南中发源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：付赛赛、陈志强、姚幸福。

本标准自发布实施之日起替代Q/HZS 0001S-2021（410081S-2021）。

H N
Q B

熟肉制品菜肴

1 范围

本标准规定了熟肉制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）及其可食用副产品（舌、肚、肺、肝、心、爪、翅、头、尾、肠、血的一种或几种）为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、竹笋或笋干、花生米、木耳、食用菌（茶树菇、草菇、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、银耳、平菇中的一种或几种）、梅菜中的一种或几种，加入或不加入蔬菜[葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、胡萝卜、辣椒、大葱、大蒜、生姜、青豆、土豆、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、藤椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、荠菜、茴香、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茭苳、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、芦笋、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、黄瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、毛豆、蛇豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、四季豆、绿豆芽、黄豆芽、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、黄花菜、苜蓿菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、四棱豆、玉米尖、结球白菜、广东菜芯、甜菜根中的一种或几种]、加入酸豆角、芥菜、剁椒、粉条（丝）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、葡萄糖酸钠、羟丙基淀粉、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精中的一种或多种，经混合调配、炒制或蒸制或卤制、包装、灭菌加工而成的熟肉制品菜肴。

根据原辅料不同可分为：竹笋肉丝（片）、鱼香肉丝、红烧牛肉、香菇鸡丁、菌菇牛肉、狮子头、梅菜扣肉、酸豆角肉沫、宫保鸡丁、咖喱鸡丁、牛肉菜肴、羊肉菜肴、鸡肉菜肴、鸭肉菜肴。

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 猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 竹笋或笋干、梅菜、青豆、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 酸豆角、芥菜、剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 复配防腐剂、复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.33 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.36 粉条（丝）应符合 GB 2713 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、无胀袋	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白色瓷盘中，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
性 状	具有产品应有的性状	
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
固形物，g/100g	≥ 55	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
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。		
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）及其可食用副产品（舌、肚、肺、肝、心、爪、翅、头、尾、肠、血的一种或几种）为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、竹笋或笋干、花生米、木耳、食用菌（茶树菇、草菇、真姬菇、鲍鱼菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、红平菇、松茸、白牛肝菌、竹荪、香菇、黑木耳、银耳、平菇中的一种或几种）、梅菜中的一种或几种，加入或不加入蔬菜[葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、胡萝卜、辣椒、大葱、大蒜、生姜、青豆、土豆、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、藤椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茭苳、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、芦笋、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、黄瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、毛豆、蛇豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、四季豆、绿豆芽、黄豆芽、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、黄花菜、苜蓿菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、四棱豆、玉米尖、结球白菜、广东菜芯、甜菜根中的一种或几种]、加入酸豆角、芥菜、剁椒、粉条（丝）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、葡萄糖酸钠、羟丙基淀粉、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精中的一种或多种，经混合调配、炒制或蒸制或卤制、包装、灭菌加工而成的熟肉制品菜肴。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在GB 2760的类别为08.03.08肉罐头类。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。