



413136S-2023



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2023

# 盐焗肉制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、潘莉娟、张荣、赵亚琼。

本标准替代 Q/HJS 0002S-2022。

H N

Q B

# 盐焗肉制品

## 1 范围

本标准规定了盐焗肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜、肉豆蔻、砂仁、胡椒、香茅兰中的多种）、白芷、食品用香精、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：盐焗鸡制品、盐焗鸭制品、盐焗鹅制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）鸡、鸭、鹅或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜、肉豆蔻、砂仁、胡椒、香茅兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 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	将适量样品置于白瓷盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
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	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸钾计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a适用于添加该食品添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用，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
a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

### 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 19303 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。保质期为 3-7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）为原料，经预处理、修整，加入食用盐，加入白砂糖、芝麻、味精、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂、花椒、豆蔻、桂皮、草果、山奈、丁香、洋葱、姜、肉豆蔻、砂仁、胡椒、香茅兰中的多种）、白芷、食品用香精、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素中的一种或多种）中的一种或几种，经盐渍、焗制、干燥或不干燥、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 08.03.01 酱卤肉制品类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品工业园有限公司

QB