



413562 S-2023



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0017S-2023

熏肉制品

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司盛鼎清真食品分公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、德惠皓月泽利清真食品发展有限责任公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准主要起草人：刘士东，潘维利，赵青春，李庆伟，王燕、景立国、黄晓非。

H N
Q B

熏肉制品

1 范围

本标准规定了熏肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹿肉中的一种）为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、味精、绵白糖、赤砂糖、植物油（大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【大葱、蒜、姜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、芹菜、杨桃、肉桂、辣椒、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、荜拔、丁香、百里香、花椒、八角中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、食品添加剂（乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、纳他霉素、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经清洗、修整、腌制、熏制、或酱卤制后熏制、冷却、包装加工制成的熏肉制品（熟肉制品）。

根据添加的原辅料及工艺不同分为：熏牛肉制品、熏羊肉制品、熏鸡肉制品、熏鸭肉制品、熏鹅肉制品、熏鹿肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鹿肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 羊肉应符合 GB 2707、GB/T 9961 的规定。
- 2.1.4 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 9960、GB/T 17238 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB1886.66 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定
- 2.1.21 双乙酸钠应符合 GB5009.277 的规定
- 2.1.22 纳他霉素应符合 GB25532 的规定
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 食用豌豆淀粉 GB/T 38572 和 GB 31637 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、滋味，咸淡适中，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
水分，%	$\leq$ 75	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 6	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq$ 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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
纳他霉素残留量 ^a ，mg/kg	<	10	GB 5009.286
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并(a)芘 ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。 3、b 仅适用于采用烟熏工艺的产品。 4、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 ^a 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	100	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 样品的采样和处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 和 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜/冻畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹿肉中的一种）为主要原料，添加酿造酱油、食用盐、味精、绵白糖、赤砂糖、植物油（大豆油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【大葱、蒜、姜、洋葱、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、芹菜、杨桃、肉桂、辣椒、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、荜拔、丁香、百里香、花椒、八角中的一种或几种】、食用淀粉（玉米淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、食品添加剂（乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、葡萄糖酸- δ -内酯、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、纳他霉素、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠中的一种或几种）、食品用香精中的几种，经清洗、修整、腌制、熏制、或酱卤制后熏制、冷却、包装加工制成的熏肉制品（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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司