



413667S-2023

安阳市吉品油脂有限公司企业标准

Q/AJP 0005S-2023

熟肉制品

2023-11-23 发布

2023-11-23 实施

安阳市吉品油脂有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市吉品油脂有限公司提出

本标准起草单位：安阳市吉品油脂有限公司

本标准主要起草人：韩国富

本标准适用于安阳市吉品油脂有限公司。

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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），油炸，辅以或不辅以食用盐、香辛料（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种调味或不调味，冷却、包装、包装加工而成的熟肉制品。

根据添加原料不同可分为：牛肉渣、猪肉渣、鸡肉渣、调味肉渣。

2要求

2.1原料要求

- 2.1.1鲜（冻）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8牛肉、猪肉、鸡肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.9藤椒、辣椒应符合GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10孜然应符合GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11辣椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、香茅、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13八角应符合GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14丁香应符合GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15花椒应符合GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16月桂叶应符合GB/T 30387 的规定。
- 2.1.17桂皮应符合GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18欧芹、大蒜、洋葱应符合GB 2762和 GB 2763的规定
- 2.1.19姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.20胡椒应符合NY/T 455 的规定。
- 2.1.21肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定

- 2.1.22香莢兰应符合GB/T 22268 的规定。
- 2.1.23多香果应符合GBT 30380 的规定。
- 2.1.24砂仁、迷迭香、甘草、山奈、荜拔、高良姜、芫荽、香茅、薄荷、小茴香、肉桂、草果、豆蔻、当归、百里香应符合GB/T 15691 规定或《中华人民共和国药典》2020版一部规定。
- 2.1.25鸡肉粉应符合GB 2726 的规定。
- 2.1.26鸡粉调味料应符合SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28牛肉粉调味料应符合SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29排骨粉调味料应符合SB/T 10526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	具有本品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g ≤	1.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加食用盐的产品。

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	采集方案 ^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	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 该项指标仅限于以牛肉为主料的产品的检测。					

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食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），油炸，辅以或不辅以食用盐、香辛料（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种调味或不调味，冷却、包装、包装加工而成的熟肉制品。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市吉品油脂有限公司