



413441S-2023



安阳市海燕肉食品有限责任公司企业标准

Q/AHR 0002S-2023

熏烧烤肉制品

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

安阳市海燕肉食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市海燕肉食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玉萍。

本标准自发布实施日起替代 Q/AHR 0002S-2023(备案号：411824S-2023)。

H N
Q B

熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧烤肉制品的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、山茶油、核桃油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、留兰香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋中的一种或几种）、杏鲍菇（经预处理）、香菇（经预处理）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、味特鲜香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的即食熏烧烤肉制品。

根据原辅料不同可分为：熏烧烤猪肉制品、熏烧烤猪副制品、熏烧烤鸡肉制品、熏烧烤鸡副制品、熏烧烤鸭肉制品、熏烧烤鸭副制品、熏烧烤鹅肉制品、熏烧烤鹅副制品、熏烧烤牛肉制品、熏烧烤牛副制品、熏烧烤羊肉制品、熏烧烤羊副制品、熏烧烤兔肉制品、熏烧烤兔副制品。

2 术语及定义

下列术语和定义适用于本标准

熏烧烤肉制品

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的即食熏烧烤肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

- 3.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 山茶油应符合 GB/T 24569 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 核桃油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 3.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.18 食醋应符合 GB/T 18187和GB 2719 的规定。
- 3.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.24 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 3.1.25 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.27 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.29 玉米淀粉应符合 GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 3.1.30 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.31 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.32 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762和 GB 2763 的规定。
- 3.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 3.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.35 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.36 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.38 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 3.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.40 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.42 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 3.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.46 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.48 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.50 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.51 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.53 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.54 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.55 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.56 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

3.2 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	从取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤	5. 0	GB 5009. 44	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	除熏烧烤心、肝、肠、肚制品 之外的产品	0. 25	GB 5009. 12
		仅限熏烧烤心、肝、肠、肚制 品	0. 45	
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	除熏烧烤肝制品之外的产品	0. 1	GB 5009. 15
		仅限熏烧烤肝制品	0. 5	
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤	3. 0	GB 5009. 26	
苯并(a)芘, μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 27	
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256	
亚硝酸钠残留量(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009. 33	
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	3. 0	GB 5009. 277	
山梨酸钾(以山梨酸计) ^b , g/kg	≤	0. 075	GB 5009. 28	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^c , g/kg	≤	0. 5	GB 5009. 121	
注: a. b. c仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。				
*铅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, 各自用量占其在GB2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。				

3.4 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 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
^b 致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。

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 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

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

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻香油、橄榄油、山茶油、核桃油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、留兰香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋中的一种或几种）、杏鲍菇（经预处理）、香菇（经预处理）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、味特鲜香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的即食熏烧烤肉制品。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，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。

安阳市海燕肉食品有限责任公司