



410080S-2023

河南味知行食品有限公司企业标准

Q/HWZ 0001S-2023

# 酱卤肉制品

2023-01-13 发布

2023-01-13 实施

河南味知行食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味知行食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨为成、刘涛。

HN

QB

# 酱卤肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、翅）、可食用畜副产品（皮、头、蹄筋、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷、山楂、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、柠檬、泡椒、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、红曲米、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制或不腌制、加水卤制、内包装、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏或冷冻贮存加工而成的酱卤肉制品。

根据原料和贮存方式不同将产品分为不同种类：酱卤畜肉制品、酱卤禽肉制品、酱卤畜副产品、酱卤禽副产品、冷冻酱卤畜肉制品、冷冻酱卤禽肉制品、冷冻酱卤畜副产品、冷冻酱卤禽副产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.5 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 豆腐、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 香辛料、葱、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.12 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.32 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.33 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.49 生活饮用水应符合 GB 5749 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   | 软固态或冷冻固态，具有该产品应有的性状 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽          |                                                    |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味，无异味   |                                                    |
| 杂质   | 无正常视力可见外来异物         |                                                    |

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               |               | ≤ 7.0   | GB 5009.44  |
| 过氧化值（以脂肪计）， g/100g                |               | ≤ 0.25  | GB 5009.227 |
| 总砷*（以As计）， mg/kg                  |               | ≤ 0.4   | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计），<br>mg/kg                 | 畜禽肉制品（内脏制品除外） | ≤ 0.3   | GB 5009.12  |
|                                   | 畜禽内脏制品        | ≤ 0.5   |             |
| 镉（以Cd计），<br>mg/kg                 | 畜禽肉制品（内脏制品除外） | ≤ 0.1   | GB 5009.15  |
|                                   | 畜禽肝脏制品        | ≤ 0.5   |             |
|                                   | 畜禽肾脏制品        | ≤ 1.0   |             |
| 铬（以Cr计）， mg/kg                    |               | ≤ 1.0   | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺， μ g/kg                  |               | ≤ 3.0   | GB 5009.26  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg   |               | ≤ 0.075 | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg |               | ≤ 0.5   | GB 5009.121 |
| 双乙酸钠 <sup>a</sup> ， g/kg          |               | ≤ 3.0   | GB 5009.277 |
| 总磷酸盐 <sup>a</sup> （以磷酸根计）， g/kg   |               | ≤ 5.0   | GB 5009.256 |
| 亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> ， mg/kg      |               | ≤ 30    | GB 5009.33  |

注1：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品。

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 <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              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3 第二法 |
| 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    |
| 致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> ，/25g | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 6     |

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；注 2：b 指标仅适用于牛肉和牛副产品制品。

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；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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、翅）、可食用畜副产品（皮、头、蹄筋、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷、山楂、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、柠檬、泡椒、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、红曲米、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制或不腌制、加水卤制、内包装、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏或冷冻贮存加工而成的酱卤肉制品。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》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味知行食品有限公司