



410104S-2023



河南红派食品有限公司企业标准

Q/ HHP 0005S-2023

方便肉类菜肴

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

河南红派食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红派食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：颜献中。

H N
Q B

方便肉类菜肴

1 范围

本标准规定了方便肉类菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）为主要原料，加入火腿、肉灌肠、腊肠、新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角中的一种或几种】、食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、酸菜（雪里蕻）、酸豆角、粉丝、花生、黄豆、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油（酱油、老抽）、料酒、陈醋、白醋、香油、蚝油、青花椒油、橄榄油、棕榈油、大豆油、芥末、咖喱粉、豆豉、甜面酱、腐乳、鸡精调味料、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱中的一种或几种，再加入食品添加剂[三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、甘油、碳酸氢钠、碳酸钠、香兰素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、ε-聚赖氨酸盐酸盐、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、富马酸一钠、辣椒红、氨基乙酸（增味剂）、刺云实胶、β-环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、茶黄素中的一种或多种]，经预处理（解冻或不解冻、清洗、分切或绞制）、调配、腌制或不腌制、熟制（炸制、炒制）、冷却、内包、高温杀菌、外包装而成的方便肉类菜肴。

根据原料不同可分为：咖喱鸡丁、鱼香肉丝、茄子炒肉、土匪鸭、黑椒牛柳、芹菜炒肉、手抓羊排、红烧排骨、茄汁排骨、酱焖排骨、大盘鸡、红烧肉、孜然肉片、宫爆肉丁、辣子肉丁、干煸肉丁、双椒爆肉片、黑椒肉、咖喱肉皮、菌菇肉片、酸豆角肉沫、土豆肉片、芹菜肉片、手抓排骨、糖醋排骨、糖醋里脊。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2726 的规定。

2.1.3 肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.4 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角】应无腐烂、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6 粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拨】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（酱油、老抽）应符合 GB /T18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 陈醋、白醋应符合 GB /T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 香油应符合 GB /T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 青花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 橄榄油、棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芥末应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB /T 22266 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.30 海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委2014年5号公告的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.43 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.44 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.48 β-环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.49 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.50 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 的规定。
- 2.1.51 橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 酸菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 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
-----	-----	---------

色泽	具有该产品应有的色泽	按照标签标明的食用方法进行处理后， 取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味	
性 状	具有本品应有的性状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 25	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用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	10^2	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
致泻大肠埃希氏菌，/25g（仅适用于牛肉制品）	5	0	0	—	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 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 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）为主要原料，加入火腿、肉灌肠、腊肠、新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角中的一种或几种】、食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、酸菜（雪里蕻）、酸豆角、粉丝、花生、黄豆、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拨中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油（酱油、老抽）、料酒、陈醋、白醋、香油、蚝油、青花椒油、橄榄油、棕榈油、大豆油、芥末、咖喱粉、豆豉、甜面酱、腐乳、鸡精调味料、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱中的一种或几种，再加入食品添加剂[三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、甘油、碳酸氢钠、碳酸钠、香兰素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、ε-聚赖氨酸盐酸盐、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、富马酸一钠、辣椒红、氨基乙酸（增味剂）、刺云实胶、β-环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、茶黄素中的一种或多种]，经预处理（解冻或不解冻、清洗、分切或绞制）、调配、腌制或不腌制、熟制（炸制、炒制）、冷却、内包、高温杀菌、外包装而成的方便肉类菜肴。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，制定本企业标准，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。