

Q/SHS 0002S-2023



商丘市好食汇食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2023

预制菜肴（熟肉制品）

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

商丘市好食汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市好食汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盛金。

H N
Q B

预制菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了预制菜肴（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（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，肉丸经过分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、午餐肉、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、中的一种或几种）、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种），经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的预制菜肴（熟肉制品）。

根据原辅料不同可分为：梅菜扣肉、健腐肉、花椒肉、黄焖鸡块、黄焖鱼块、黄焖排骨、扣碗小酥肉、四喜丸子、卷煎、烧藕夹、萝卜夹肉、粉蒸肉、牛肚炖萝卜、烧大肠、麻辣猪肝、清炖鸡、闷罐肉、冰糖肘子、西红柿炖牛腩、鱼香肉丝、宫保鸡丁、仔鸡焖板栗、蒜香鸡翅、土豆煨牛腩、干豆角红烧肉、红烧肉、红烧排骨、糖醋里脊、黑椒牛柳、麻辣回锅肉、雪菜肉丝、毛血旺、香菇滑鸡、香菇牛肉酱、竹笋肉丝（片）、菌菇牛肉、酸豆角肉沫、咖喱鸡丁、垛子羊肉、剁子牛肉、黄豆炖牛腩、葱扒羊肉、蒜香排骨、蒜香羊排、清蒸羊肉、清蒸牛肉、干煸鸡块、炸八大锤、京酱肉丝、水煮肉片、樱桃肉、肘花肉、辣子鸡、黄豆焖猪蹄、黄豆焖猪蹄、调理牛肉菜肴、调理羊肉菜肴、调理鸡肉菜肴、调理鸭肉菜肴。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10610 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.5 腐竹、豆腐、千张应符合GB 2712的规定。
- 2.1.6 午餐肉应符合GB 7098的规定。
- 2.1.7 川粉应符合GB 2713的规定。
- 2.1.8 豆芽、红萝卜、白萝卜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、竹笋、笋干、梅菜、雪菜应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合NY/T 954的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合GB 2715和GB/T 10460的规定。
- 2.1.12 玉米粒应符合GB 2715的规定。
- 2.1.13 青豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.15 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.16 大葱应符合NY/T 1835或GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.18 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.19 板栗应符合GH/T 1029和GB 19300的规定。
- 2.1.20 金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、黑木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.24 冰糖应符合GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.30 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712的规定。
- 2.1.31 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.32 排骨酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.33 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.34 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.35 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。

- 2.1.36 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.37 洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合GB/T 14215的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.40 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.41 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.42 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.43 姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合GB/T 22266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	具有该产品应有的性状	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，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	具有该产品应有滋味、气味，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

油炸产品增加酸价、过氧化值

项目		指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.28	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
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
山梨酸钾(以山梨计) ^a ， g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a ， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤	2.0	GB 5009.26

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
2、a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；
2、酸价、过氧化值指标仅适用于油炸产品，制作过程中使用酸性原料（酿造食醋、番茄酱、冰醋酸等）的油炸产品不检酸价；
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 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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； 2、b 指标仅适用于以牛肉为主料的菜肴。					

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血）、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为原料，经过解冻（或不解冻）、修选、去骨或不去骨、分切或绞制，肉丸经过分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、腐竹、豆腐、千张、午餐肉、川粉、豆芽、花生、黄豆、豌豆、玉米粒、青豆、竹笋、笋干、红萝卜、白萝卜、辣椒、木耳、梅菜、雪菜、大葱、大蒜、生姜、豆角、茄子、西红柿、土豆、藕、板栗、金针菇、香菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、美味牛肝菌、羊肚菌、猴头菌、草菇、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、鸡精调味料、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、腐乳、调味料酒、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、生姜、辣椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱粉、番茄酱、番茄粉、豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅、草果、大葱、小葱、姜、蒜、中的一种或几种）、芝麻、魔芋粉、咖喱粉中的几种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉中的一种或多种），经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的预制菜肴（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》相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市好食汇食品有限公司