



413933S-2023



河南阿达食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2023

熟肉制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南阿达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王凤霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/HAS 0001S-2021。

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)牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为主要原料，经解冻、分切，添加大豆蛋白、食用盐、山梨酸钾、亚硝酸钠、红曲红，经腌制、油炸（大豆油），再配以白砂糖、辣椒、芝麻、花椒、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精，经拌料、内包、灭菌、外包加工而成的熟肉制品。

根据原料在不同分为：牛肉制品、鸡肉制品、鸭肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)牛肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
状 态	具有产品应有的状态，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
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量，mg/kg	≤ 30	GB 5009.33

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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中的平板计数法
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第二法
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 4789.36

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于牛肉制品。

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 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合

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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为主要原料，经解冻、分切，添加大豆蛋白、食用盐、山梨酸钾、亚硝酸钠、红曲红，经腌制、油炸（大豆油），再配以白砂糖、辣椒、芝麻、花椒、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精，经拌料、内包、灭菌、外包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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阿达食品有限公司

H N
Q B