410246S-2023

太康县九九食品有限公司企业标准

Q/TJJ 0003S-2023

炸烤肉制品

2023-02-03 发布　　2023-02-03 实施

太康县九九食品有限公司 发布

前　言

本标准由太康县九九食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈蒙蒙、张建峰。

HNQB

炸烤肉制品

1 范围

本标准规定了炸烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、兔）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、胡椒、丁香、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜粉中的一种或几种】、鲜葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜姜、山楂、白芷、白果、陈皮（橘皮）、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、腌料调味料、肉制品调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、味精、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、大豆蛋白粉、大豆蛋白、谷朊粉、魔芋精粉、芝麻、鸡蛋液中的一种或几种，添加谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、氯化钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 Streptomyces mobaraensis）、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、烧烤味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精、香辛型香精、可乐味香精、柠檬味香精、黑椒味香精、黑鸭味香精中的一种或几种）、维生素 C(抗坏血酸)（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种，经配料、腌制或不腌制、卤制或不卤制、油炸或烤制、真空包装、高温灭菌、冷却、加工而成的炸烤肉制品。

根据原辅料和工艺不同，产品分类为：炸烤羊肉制品、炸烤鸭肉制品、炸烤鸡肉制品、炸烤鹅肉制品、炸烤兔肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、兔）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4鲜葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜姜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763

的规定。

2.1.5山楂、白芷、白果、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.10蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13腌料调味料、肉制品调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.16牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.17牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。

2.1.18鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.19菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.20排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.21海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.22骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.23酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.25味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.26食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 2719 的规定。

2.1.29咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.30白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.31料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.32黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.33蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.34豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.35黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

2.1.36甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.37番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。

2.1.38大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.39大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.40谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.41魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.42芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.43鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.445′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.45乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.46卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.47黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.48可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.49氯化钾应符合 GB 25585 的规定

2.1.50三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.51六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.52焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.53单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定。

2.1.54DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.55冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.56乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.57柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.58柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.59谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.61维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.63茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.64双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.65乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.66山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.67脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.68亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.69高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.70红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.71红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.72辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.73胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.74谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	具有产品应有的性状	取适量样品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，品其滋味
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	

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	≤	8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）(以脂肪计)，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
[a]茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.3	SN/T 3848
[a]双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
[a]山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
[a]脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
[a]亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
[b]磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
		0.5（畜禽内脏制品）	
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0（仅适用于有烤制工艺的产品）	GB 5009.27

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏及其制品）	
		1.0（畜禽肾脏及其制品）	
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；b 仅适用于添加磷酸盐的产品； 注 2：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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 注 3：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

2.4.1 罐头工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，按照 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 非罐头工艺生产的产品，其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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
[b]致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：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 食品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 21710 的规定。

2.7 其他要求

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：

（1）罐头工艺生产的产品：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌；

（2）非罐头工艺生产的产品：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅、兔）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、胡椒、丁香、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜粉中的一种或几种】、鲜葱、鲜蒜、鲜辣椒、鲜姜、山楂、白芷、白果、陈皮（橘皮）、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、腌料调味料、肉制品调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、味精、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、白酒、料酒、黄酒、蚝油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、大豆蛋白粉、大豆蛋白、谷朊粉、魔芋精粉、芝麻、鸡蛋液中的一种或几种，添加谷氨酸钠、5′-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、氯化钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 Streptomyces mobaraensis）、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、烧烤味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精、香辛型香精、可乐味香精、柠檬味香精、黑椒味香精、黑鸭味香精中的一种或几种）、维生素 C(抗坏血酸)（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红中的一种或几种，经配料、腌制或不腌制、卤制或不卤制、油炸或烤制、真空包装、高温灭菌、冷却、加工而成的炸烤肉制品。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县九九食品有限公司