



410868S-2023



洛阳中味福食品有限公司企业标准

Q/LZS 0002S-2023

风干肉制品

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

洛阳中味福食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳中味福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛建堂、薛冰飞。

H N

Q B

风干肉制品

1 范围

本标准规定了风干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、香辛料（辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、黑胡椒、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、百里香中的几种）、陈皮、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精）中的一种或几种经腌制、封闭室内机械通风、包装或不包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风干肉制品。

根据添加原料不同可分为：风干牛肉、风干猪肉、风干羊肉、风干鸡肉、风干鸭肉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	具有本品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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
水分, g/100g	≤ 62.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	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
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a （以山梨酸钾计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
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
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。			
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	采集方案 ^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
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 该项指标仅限于风干牛肉的检测。					

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、净含量及允许短缺量、水分、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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、牛肉粉调味料、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、香辛料（辣椒、八角、花椒、甘草、丁香、黑胡椒、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、刺山柑、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、山奈、月桂叶、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、白欧芥、百里香中的几种）、陈皮、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精）中的一种或几种经腌制、封闭室内机械通风、包装或不包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风干肉制品。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。

洛阳中味福食品有限公司