



410666S-2023



河南红派食品有限公司企业标准

Q/HHP 0006S-2023

卤烤肉制品

2023-04-03 发布

2023-04-03 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

卤烤肉制品

1 范围

本标准规定了卤烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐，添加白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素 C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种腌制，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）、烤制或不烤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食卤烤肉制品。

产品根据原料不同分为：卤烤鸡肉制品、卤烤鸡副产品、卤烤鸭肉制品、卤烤鸭副产品、卤烤鹅肉制品、卤烤鹅副产品、卤烤牛肉制品、卤烤牛副产品、卤烤猪肉制品、卤烤猪副产品、卤烤羊肉制品、卤烤羊副产品、卤烤兔肉制品、卤烤兔副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.23 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然

色 泽	具有产品应有的色泽	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，尝其滋味
气 味	具有产品应有的气味，无异味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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）/（%）	≤ 5.0	GB 5009.44	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11	
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	除卤烤心、肝、肠、肚制品之外的产品	0.25	GB 5009.12
	仅限卤烤心、肝、肠、肚制品	0.45	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123	
镉（以Cd计）/（mg/kg）	除卤烤肝制品之外的产品	0.1	GB 5009.15
	仅限卤烤肝制品	0.5	
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26	
苯并（a）芘 ^a /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27	
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.256	
亚硝酸钠残留量 ^b （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 30	GB 5009.33	
双乙酸钠 ^b /（g/kg）	≤ 3.0	GB 5009.277	
注： ^a 仅适用于烤制工艺的产品。 ^b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在GB 2760中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
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30
^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仅适用于卤烤牛肉制品、卤烤牛副制品的检测。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 和 GB 19303 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 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。保质期为 3~7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群；保质期 7 天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。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（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加食用盐，添加白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素 C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种腌制，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）、烤制或不烤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食卤烤肉制品。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》要求制订本企业标准，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。

河南红派食品有限公司