



410693S-2023



味之轩食品（商丘）有限公司企业标准

Q/WSS 0001S-2023

扣肉

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

味之轩食品（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由味之轩食品（商丘）有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡格格、徐建。

H N
Q B

扣肉

1 范围

本标准规定了扣肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻的可食用畜禽产品（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）为主要原料，经预处理、修整、分割，加入生活饮用水、麦芽糖预煮，捞出放凉后油炸【食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）】，肉凉后切片，配以豆腐乳、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、酱油、料酒、香辛料（葱、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香中的几种）、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经混拌、加入梅干菜（经修整清洗）或雪菜（经修整清洗），装碗或不装碗、封口、高温灭菌或不高温灭菌、包装而成的扣肉。（本品属于熟肉制品中的酱卤肉制品）

根据所用原料不同可分为：梅菜扣肉、雪菜扣肉、小酥肉扣碗。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 新鲜或冷冻的可食用畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油）应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.13 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.14 雪菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
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
亚硝酸盐残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
1、* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、a仅限于使用该添加剂的产品。 3、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得超过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
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，/25g（仅适用于牛肉制品）	5	0	0	—	GB 4789. 6
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 19303、GB/T 29342 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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

本标准适用于以新鲜或冷冻的可食用畜禽产品（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）为主要原料，经预处理、修整、分割，加入生活饮用水、麦芽糖预煮，捞出放凉后油炸【食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）】，肉凉后切片，配以豆腐乳、甜面酱、食用盐、味精、白砂糖、酱油、料酒、香辛料（葱、姜、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、草果、丁香中的几种）、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，经混拌、加入梅干菜（经修整清洗）或雪菜（经修整清洗），装碗或不装碗、封口、高温灭菌或不高温灭菌、包装而成的扣肉。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

味之轩食品（商丘）有限公司