



410761S-2023



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0010S-2023

扣碗肉

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。
本标准起草人：郭自强。

H N
Q B

扣碗肉

1 范围

本标准规定了扣碗肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘、羊肉、牛肉中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮 8 成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽，绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、装碗【加入干豆角（经水浸泡）、干萝卜叶（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、黄豆（经水煮）、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、蚝油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋，添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种】，真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的扣碗肉。

根据添加原料不同可分为：豆角扣碗肉、梅菜扣碗肉、杏鲍菇扣碗肉、豆豉扣碗肉、豆豉排骨扣碗肉、平菇鸡块扣碗肉、平菇排骨扣碗肉、糯米排骨扣碗肉、猪肘扣碗肉、酥肉扣碗肉、白菜扣碗肉、茄夹扣碗肉、香菇鸡块扣碗肉、腐乳扣碗肉、红烧肉扣碗肉、萝卜叶扣肉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、猪排骨、猪肘、羊肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 干萝卜叶应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 酿造酱油、老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 梅菜应符合 T/SZAT 0013 的规定。
- 2.1.22 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30 黄豆应符合 GB/T 1532 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
容 器	密封完好、无泄漏、无胀盒	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	肉呈浅棕红色；其它配料呈成熟后相应色泽	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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
固形物，g/100g	≥70.0	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	1.0~2.5	GB 5009.44

蛋白质，g/100g	≥	6.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	13.0	GB 5009.6
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 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：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、过氧化值、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘、羊肉、牛肉中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮 8 成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽，绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、装碗【加入干豆角（经水浸泡）、干萝卜叶（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、黄豆（经水煮）、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、蚝油、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋，添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸中的几种】，真空包装、高温杀菌（杀菌 25 分钟，121℃）、装箱加工而成的扣碗肉。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》的有关规定，参照相关要求制订本企业标准，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。

河南省鑫龙农副产品有限公司