



411285S-2023



安阳大齐食品有限公司企业标准

Q/ADQ 0001S-2023

泡卤肉制品

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

安阳大齐食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳大齐食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳大齐食品有限公司、安阳高新区食品药品监督管理中心。

本标准主要起草人：康齐、柴书房、宋慧敏、王冬飞、李娜。

本标准自发布实施日起代替Q/ADD 0001S-2021, 备案号410286S-2021。

H N
Q B

泡卤肉制品

1 范围

本标准规定了泡卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸭爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮中的一种为主要原料，经解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加（或不添加）食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）的部分或全部腌制（或不腌制），添加（或不添加）饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、香辛料（八角、花椒、辣椒、小米辣、桂皮、香叶、小茴香）、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、酵母抽取物、三聚磷酸钠、鸡肉香精，经腌制（或不腌制）、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的泡卤肉制品。

根据原料不同可分为：泡制鸡爪、柠檬风味泡凤爪、藤椒风味泡凤爪、酸辣风味泡凤爪、麻辣风味泡凤爪、泡制鸡肘、泡制鸡翅、泡制五香鸡爪、泡制五香鸡肘、泡制香辣鸡翅、泡制香辣鸡爪、泡制猪皮、泡椒风味鸭掌、麻辣风味鸭掌、藤椒风味鸭掌。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)鸡爪、鲜(冻)鸭爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 八角、花椒、辣椒、桂皮、香叶、小米辣、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.11 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.21 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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	$\leq$ 75	GB 5009.3
氯化物 (以NaCl计), g/100g	$\leq$ 4	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	$\leq$ 0.05	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	$\leq$ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	$\leq$ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.121

亚硝酸钠残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：*该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的产品检验。			
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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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
a样品的采样方案按GB 4789.1的规定执行。					

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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)鸡爪、鲜(冻)鸭爪、鲜(冻)鸡肘、鲜(冻)鸡翅尖、鲜(冻)猪皮中的一种为主要原料，经解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加（或不添加）食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）的部分或全部腌制（或不腌制），添加（或不添加）饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精（谷氨酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、香辛料（八角、花椒、辣椒、小米辣、桂皮、香叶、小茴香）、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、酵母抽取物、三聚磷酸钠、鸡肉香精，经腌制（或不腌制）、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的泡卤肉制品。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳大齐食品有限公司