



411347S-2023



河南源香食品有限公司企业标准

Q/HYX 0002S-2023

午餐肉

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南源香食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南源香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南源香食品有限公司。

本标准主要起草人：肖吉明。

本标准适用于河南源香食品有限公司及所属子公司：厦门市源香食品工业有限公司（地址：厦门市同安轻工食品工业园美禾八路 111 号）、武汉源香食品有限公司（地址：武汉市东西湖区吴家山台商投资区新华工业园）、雅安源香食品有限公司（地址：四川省雅安市雅安经济开发区滨河东路 11 号）。

H N
Q B

午餐肉

1 范围

本标准规定了午餐肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、牛筋、鸡肉、鸡皮、鸡肉泥、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加以下配料：新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼鱼糜中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、饮用水、大豆蛋白、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、黄酒、大豆拉丝蛋白、魔芋粉、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司、牛肉精、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、无水碳酸钠、亚硝酸钠、亚硝酸钾、柠檬酸钠、植酸、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、瓜尔胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲红、甜菜红、胭脂虫红、诱惑红、食品用香精（芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、豆蔻、花椒、孜然、月桂叶、胡椒、草果、川椒、桂皮中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、腌制、斩拌或打浆、灌浆成型（经胶原蛋白肠衣、天然肠衣中的一种）、蒸煮、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的产品。

根据所添加的原辅料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米应洁净，无变质、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。

- 2.1.4 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 海鲜菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 葵花籽仁、腰果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼鱼糜）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 橄榄油、稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 水产调味品（鱼酱、蟹酱、虾油、蚝油）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.34 虾酱应符合 SB/T 10525 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄

沙司、牛肉精、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油）、花椒油应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.37 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.38 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.39 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.42 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.50 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.55 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.60 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.63 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.64 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.65 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.68 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

- 2.1.69 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.70 无水碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.71 亚硝酸钾应符合 GB 1886.94 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.76 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.77 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.78 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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, %	≤ 75	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.6
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	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
锡 ^c (以Sn计), mg/kg	≤ 250	GB 5009.16
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

山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^b ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠、亚硝酸钾（以亚硝酸钠计，残留量） ^b ，mg/kg	≤	30	GB 5009.33
诱惑红 ^b ，g/kg	≤	0.015	GB 5009.141
植酸 ^b ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
甲基汞（以Hg计） ^d ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注1：a 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 注2：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 注3：c仅适用于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 注4：d仅适用于含有该产品的产品检验；可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞。 注5：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：b 仅适用于牛肉制品。					

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 20941 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合

GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、牛筋、鸡肉、鸡皮、鸡肉泥、鸭肉、鸭皮中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加以下配料：新鲜蔬菜或蔬菜干（洋葱、香葱、玉米、辣椒、蒜米中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、茶树菇、海鲜菇、木耳中的一种或几种）、坚果与籽类（花生、葵花籽仁、芝麻、腰果中的一种或几种）、动物性水产品（淡水鱼浆、带鱼鱼浆、墨鱼鱼汁、鱿鱼鱼糜中的一种或几种）、藻类及其制品（海苔、紫菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中一种或几种）、饮用水、大豆蛋白、蛋或蛋制品（全蛋液、蛋清液、蛋黄液、蛋清粉、蛋黄粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、蜂蜜、海藻糖、白酒、黄酒、大豆拉丝蛋白、魔芋粉、酱油、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、稻米油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、水产调味品（鱼酱、虾酱、蟹酱、鱼露、虾油、蚝油中的一种或几种）、复合调味料（复合花生酱、复合芝麻酱、沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司、牛肉精、蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、赤藓糖醇、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、无水碳酸钠、亚硝酸钠、亚硝酸钾、柠檬酸钠、植酸、卡拉胶、黄原胶、氯化钾、聚丙烯酸钠、氧化淀粉、瓜尔胶、海藻酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、辣椒红、红曲红、甜菜红、胭脂虫红、诱惑红、食品用香精（芝麻香精、花生香精、奶味香精、玉米香精、芝士香精、肉味香精、虾味香精、蟹味香精中的一种或几种）、香辛料或粉（八角、丁香、山奈、小茴香、甘草、豆蔻、花椒、孜然、月桂叶、胡椒、草果、川椒、桂皮中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、配料、腌制、斩拌或打浆、灌浆成型（经胶原蛋白肠衣、天然肠衣中的一种）、蒸煮、冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的产品。

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，参照相关标准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。

本标准产品属性为：08.03.05 肉灌肠类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南源香食品有限公司