



411086S-2023



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/HXYL 0005S-2023

预制方便肉类菜肴

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司和西峡县市场监管综合行政执法大队共同起草。

本标准主要起草人：江林燕、乔庆华。

H N

Q B

预制方便肉类菜肴

1 范围

本标准规定了预制方便肉类菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴、鸽中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸菌、蛹虫草、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、酸菜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制中的一种或几种）、拼配或不拼配、内包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的预制方便肉类菜肴。

根据原料不同将产品分为不同种类：梅菜扣肉、雪菜扣肉、小酥肉扣碗、红焖羊肉、红焖羊蝎子、红焖牛杂、红烧牛肉、红烧肉、红烧鸡块、红烧鸭块、清炖狮子头、红烧狮子头、老姜焖鹅、清炖鸡、清炖鸭、清炖鸽、牛杂煲、毛血旺、酱焖鸽子、肚包鸡、红烧猪蹄、酱汁方肉、脆皮鸽子、鱼香肉丝、腐乳肉、炸酥肉、炸鸡块、炸牛肉丸、炸鸡肉丸、炸猪肉丸子、炸羊肉丸子。

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 猪肉腊肠、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉）应符合 GB 2730 的规定。

2.1.3 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.6 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.7 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 豆腐、腐竹应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。

- 2.1.10 腌黄瓜、腌萝卜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 香辛料、葱、辣椒、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.32 虾米、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 生活饮用水应符合 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	软固态，具有产品应有的性状	从样品抽取 1 盒，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；注2：a指标仅适用于油炸产品。

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 第二法
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
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 指标仅适用于以牛肉、牛肚为主料的菜肴。

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 19303 和 GB 14881 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；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、酸价（仅适用于油炸产品）、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴、鸽中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、血中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠、午餐肉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸菌、蛹虫草、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、酸菜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制中的一种或几种）、拼配或不拼配、内包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的预制方便肉类菜肴。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》相关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。