



411177S-2023



濮阳市宏玉食品有限公司企业标准

Q/PHS 0007S-2023

五香垛子肉（熟肉制品）

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

濮阳市宏玉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市宏玉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐玉强、孙艳波、丁冬梅、杨卿。

H N
Q B

五香垛子肉（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了五香垛子肉（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜冻牛肉、鲜冻猪肉、鲜冻鸭肉、鲜冻羊肉、鲜冻羊肚、鲜冻牛肚中的一种为原料，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、生抽、白芷、香辛料（八角、花椒、辣椒、小茴香、桂皮、高良姜、香叶、草果、肉豆蔻）、葱、姜、鸡精、食用香精（牛肉香精）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、明胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、卤制，将卤制好的（牛肉、猪肉、鸭肉、羊肚、牛肚）切块或不切块，然后与牛筋（煮制成汤）按照层次交叉混合在容器内，经压制成型、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻加工而成的五香垛子肉（熟肉制品）。

根据原料不同，可分为五香垛子牛肉、五香垛子羊肉、五香垛子猪肉、五香垛子鸭肉、五香垛子羊肚、五香垛子牛肚。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)畜牛肉、牛筋、牛肚应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 香辛料（八角、花椒、辣椒、小茴香、桂皮、高良姜、香叶、草果、肉豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 葱、姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 食用香精（牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 明胶应符合 GB 6783 的规定。

- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 鲜冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.24 鲜冻鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.25 鲜冻羊肉和羊肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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	从样品抽取 500g, 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	具有该产品相应色泽	
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、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	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 (以 NaNO_2 计), mg/kg	≤ 30.0	GB 5009.33
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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
注: a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b、仅适用于五香垛子牛肉、五香垛子牛肚。					

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 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。

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。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牛肉、鲜冻猪肉、鲜冻鸭肉、鲜冻羊肉、鲜冻羊肚、鲜冻牛肚中的一种为原料，添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、味精、生抽、白芷、香辛料（八角、花椒、辣椒、小茴香、桂皮、高良姜、香叶、草果、肉豆蔻）、葱、姜、鸡精、食用香精（牛肉香精）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、明胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、辣椒红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；经解冻或不解冻、绞切、配料、腌制、卤制，将卤制好的（牛肉、猪肉、鸭肉、羊肚、牛肚）切块或不切块，然后与牛筋（煮制成汤）按照层次交叉混合在容器内，经压制成型、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌、冷冻或不冷冻加工而成的五香垛子肉（熟肉制品）。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》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。

濮阳市宏玉食品有限公司