



411659S-2023



新乡市明发食品有限公司企业标准

Q/XMS 0002S-2023

熏烧、烤肉制品

2023-06-11 发布

2023-06-11 实施

新乡市明发食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市明发食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市明发食品有限公司。

本标准主要起草人：王明新、董希苞。

H N

Q B

熏烧、烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧、烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

产品根据原料不同分为：熏烧、烤鸡肉制品、熏烧、烤鸡副产品、熏烧、烤鸭肉制品、熏烧、烤鸭副产品、熏烧、烤鹅肉制品、熏烧、烤鹅副产品、熏烧、烤牛肉制品、熏烧、烤牛副产品、熏烧、烤猪肉制品、熏烧、烤猪副产品、熏烧、烤羊肉制品、熏烧、烤羊副产品、熏烧、烤兔肉制品、熏烧、烤兔副产品。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 小茴香、山奈、草果、香茅、高良姜、砂仁、肉桂、白芷、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味，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	≤ 4.5	GB 5009.44	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	除卤烤心、肝、肠、肚、胗制品之外的产品	0.25	GB 5009.12
	仅限卤烤心、肝、肠、肚、胗制品	0.45	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	除卤烤肝制品之外的产品	0.1	GB 5009.15
	仅限卤烤肝制品	0.5	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27	
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	
亚硝酸钠残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121	

双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。 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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

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》有关规定制订本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市明发食品有限公司