



411676S-2023



河南潼昕食品有限公司企业标准

Q/HTX 0004S-2023

熟肉制品

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

河南潼昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南潼昕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑磊方。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻鸡肉、冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经绞碎，辅以鸡胸软骨、鸡皮、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、白胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、墨鱼汁（墨鱼墨囊、食用盐、黄原胶）、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、食醋、红曲米、味精、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、多味炭烤粉调味料（麦芽糊精、食用香精香料、味精、淀粉、香辛料、二氧化硅）、新奥尔良腌料（食用盐、白砂糖、味精、蒜、番茄粉、八角、三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠）、秘制黑鸭料（香辛料、味精、豆豉、白砂糖、食用油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、奶酪碎、乳酪碎、野山椒、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、马铃薯淀粉、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精、凤梨香精、海鲜粉香精、番茄香精、泡椒香精、孜然香精、烧烤香精、大蒜精油、藤椒膏、牛肉精粉中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、红曲米、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的熟肉制品。

根据主要原料和加工工艺不同将产品分为不同种类：鸡肉肠、鸡肉肠（片、丝、块）、鸡肉丸子、熟鸡肉制品、牛肉肠、牛肉肠（片、丝、块）、牛肉丸子、熟牛肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 冻鸡肉、冻牛肉、鸡胸软骨、鸡皮应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜、马蹄、椰果、野山椒应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 墨鱼汁、叉烧酱、多味炭烤粉调味料、新奥尔良腌料、烧烤料、秘制黑鸭料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 奶酪碎、乳酪碎应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.25 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.42 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 8	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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
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
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a指标仅限产品中使用该添加剂的产品； 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 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	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 指标仅限于牛肉肠、牛肉肠(片、丝、块)、牛肉丸子、熟牛肉制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以冻鸡肉、冻牛肉中的一种或两种为主要原料，经绞碎，辅以鸡胸软骨、鸡皮、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、白胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、马蹄、椰果、酸芥菜、酸黄瓜、酸萝卜、酸笋、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、墨鱼汁（墨鱼墨囊、食用盐、黄原胶）、叉烧酱（白砂糖、酿造酱油、果葡糖浆、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、食醋、红曲米、味精、香辛料、三氯蔗糖、赤藓红）、多味炭烤粉调味料（麦芽糊精、食用香精香料、味精、淀粉、香辛料、二氧化硅）、新奥尔良腌料（食用盐、白砂糖、味精、蒜、番茄粉、八角、三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠）、秘制黑鸭料（香辛料、味精、豆豉、白砂糖、食用油、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、奶酪碎、乳酪碎、野山椒、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、马铃薯淀粉、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鱼肉香精、虾肉香精、菌汤香精、海鲜味香精、凤梨香精、海鲜粉香精、番茄香精、泡椒香精、孜然香精、烧烤香精、大蒜精油、藤椒膏、牛肉精粉中的一种或几种）、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、红曲红、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，再经调配混合、斩拌、成型或灌肠成型、切制或不切制、水煮或不水煮、真空包装、高温杀菌、外包装加工而成的熟肉制品。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，参考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。

河南潼昕食品有限公司