



411696S-2023

新乡市火色食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2023

白煮肉

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

新乡市火色食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市火色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈毅哲。

H N

Q B

白煮肉

1 范围

本标准规定了白煮肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)羊肚丝、羊肝、羊肺、羊心、羊肠、羊头肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、煮制（加食用盐）、冷却、包装而成的白煮肉。

根据所用原料不同可分为：白煮羊肚丝、白煮羊肝、白煮羊肺、白煮羊心、白煮羊肠、白煮羊头肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)羊肚丝、羊肝、羊肺、羊心、羊肠、羊头肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	随机抽取样品一袋，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
蛋白质, g/100g	\geq 8.0	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	\leq 5.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	羊头肉 \leq 0.25	GB 5009.12
	其他 \leq 0.4	
镉(以 Cd 计), mg/kg	羊肝 \leq 0.5	GB 5009.15
	其他 \leq 0.1	
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
注: *该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	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762 和 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)羊肚丝、羊肝、羊肺、羊心、羊肠、羊头肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、煮制（加食用盐）、冷却、包装而成的白煮肉。

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》的规定，参照 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市火色食品有限公司

H N

Q B