



411698S-2023

新乡市火色食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2023

熏煮肉制品

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

熏煮肉制品

1 范围

本标准规定了熏煮肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉及其副产品〔内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄〕、鸡肉及其副产品〔内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪〕中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、加入食用盐、谷氨酸钠、盐焗鸡粉、盐焗鸡香粉、原味猪肉粉、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、八角、砂仁、干辣椒、荜拨、高良姜、豆蔻、白芷、陈皮、草果、罗汉果、丁香）、经卤制、白砂糖熏蒸、包装而成的熏煮肉制品。

根据所用原料不同可分为：熏煮猪肉、熏煮猪副产品、熏煮鸡肉、熏煮鸡副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉及其副产品〔内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄〕、鸡肉及其副产品〔内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪〕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。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.5 盐焗鸡粉、盐焗鸡香粉、原味猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、八角、砂仁、干辣椒、荜拨、高良姜、豆蔻、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷、陈皮、罗汉果、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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		≥	8.0	GB 5009.5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤	5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	畜禽内脏制品	≤	0.4	GB 5009.12
	除畜禽内脏制品之外的产	≤	0.25	
	品			
镉（以 Cd 计），mg/kg	畜禽肝脏制品	≤	0.5	GB 5009.15
	畜禽肾脏制品	≤	1.0	
	除畜禽肝脏制品、畜禽肾	≤	0.1	
	脏制品之外产品			
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
苯并[a]芘，μ g/kg		≤	5.0	GB 5009.27
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 2760、GB 2762、GB 2763 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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉及其副产品〔内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄〕、鸡肉及其副产品〔内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪〕中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、加入食用盐、谷氨酸钠、盐焗鸡粉、盐焗鸡香粉、原味猪肉粉、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、八角、砂仁、干辣椒、荜拨、高良姜、豆蔻、白芷、陈皮、草果、罗汉果、丁香）、经卤制、白砂糖熏蒸、包装而成的熏煮肉制品。

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