



411783S-2023



许昌蒙源食品有限公司企业标准

Q/XMSY 0002S-2023

酱卤肉制品

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

许昌蒙源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌蒙源食品有限公司提出。

本标准起草单位：许昌蒙源食品有限公司。

本标准主要起草人：张小明。

本标准自发布实施日起替代 Q/XMSY 0002S-2023(备案号：411220S-2023)。

H N
Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种）及可食用副产品（猪头、羊头、牛头、鸭头、鹅头、鸡头、鸡颈、鸭颈、鹅颈、猪尾、牛尾、羊尾、猪蹄、牛蹄、羊蹄、鸡翅、鸭翅、鹅翅、鸡爪、鸭掌、鹅掌、鸡肠、鸭肠、鹅肠、猪肠、羊肠、牛肠、猪心、羊心、牛心、猪肺、牛肺、羊肺、猪肝、羊肝、牛肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肚、羊肚、牛肚、鸡皮、猪皮、鸭皮、鹅皮、牛皮、羊皮）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割、添加【酱油、食用盐、白芷、香辛料[高良姜、八角、花椒、桂皮、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、肉桂中的一种或几种]】滚揉或不滚揉、添加【酱油、食用盐、白芷、香辛料[高良姜、八角、花椒、桂皮、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、肉桂中的一种或几种]】腌制或不腌制、酱制或卤制、冷却、包装、冷藏或冷冻工序制成的酱卤肉制品。

按照原料不同，分为：畜肉类酱卤肉制品、禽肉类酱卤肉制品、其他类酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料[高良姜、八角、花椒、桂皮、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、肉桂]应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）畜禽肉（猪）及可食用副产品应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 鲜（冻）畜禽肉（牛）及可食用副产品应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 鲜（冻）畜禽肉（羊）及可食用副产品应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（鸡、鸭、鹅）及可食用副产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 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	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
		猪、牛、羊肉 类	鸡、鸭、鹅肉 类	可食用副产品 类	
蛋白质，g/100g		≥ 20	15	8	GB 5009. 5
水分，g/100g		≤ 70		75	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g		≤ 4			GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	肉制品（畜禽内脏制 品除外）	≤	0. 2		GB 5009. 12
	畜禽内脏制品	≤	0. 4		
镉（以 Cd 计），mg/kg	肉制品（畜禽内脏制 品除外）	≤	0. 1		GB 5009. 15
	畜禽肝脏制品	≤	0. 5		
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0. 05		GB 5009. 17
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
注：*铅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
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 指标仅适用于牛肉、牛副产品为主料的产品。

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

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种）及可食用副产品（猪头、羊头、牛头、鸭头、鹅头、鸡头、鸡颈、鸭颈、鹅颈、猪尾、牛尾、羊尾、猪蹄、牛蹄、羊蹄、鸡翅、鸭翅、鹅翅、鸡爪、鸭掌、鹅掌、鸡肠、鸭肠、鹅肠、猪肠、羊肠、牛肠、猪心、羊心、牛心、猪肺、牛肺、羊肺、猪肝、羊肝、牛肝、鸡肝、鸭肝、鹅肝、猪肚、羊肚、牛肚、鸡皮、猪皮、鸭皮、鹅皮、牛皮、羊皮）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分割或不分割、添加【酱油、食用盐、白芷、香辛料[高良姜、八角、花椒、桂皮、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、肉桂中的一种或几种]】滚揉或不滚揉、添加【酱油、食用盐、白芷、香辛料[高良姜、八角、花椒、桂皮、月桂叶（香叶）、砂仁、肉豆蔻、肉桂中的一种或几种]】腌制或不腌制、酱制或卤制、冷却、包装、冷藏或冷冻工序制成的酱卤肉制品。

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》、GB/T 23586《酱卤肉制品质量通则》制定本企业标准，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。

许昌蒙源食品有限公司