



411824S-2023



安阳市海燕肉食品有限责任公司企业标准

Q/AHR 0002S-2023

# 熏烧烤肉制品

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

安阳市海燕肉食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市海燕肉食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张玉萍。

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、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、留兰香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋中的一种或几种）、杏鲍菇（经预处理）、香菇（经预处理）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、味特鲜香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、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、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的即食熏烧烤肉制品。

根据原辅料不同可分为：熏烧烤猪肉制品、熏烧烤猪副产品、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 术语及定义

下列术语和定义适用于本标准

### 熏烧烤肉制品

以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的即食熏烧烤肉制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合GB 2707的规定。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.3 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。

- 3.1.4 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.7 酱油应符合GB 2717的规定。
- 3.1.8 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 3.1.9 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 3.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.13 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 3.1.14 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 3.1.15 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 3.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.17 黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 3.1.18 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 3.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.20 鸡蛋应符合 GB 2749的规定。
- 3.1.21 香辛料粉应符合 GB/T 15691的规定。
- 3.1.22 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.23 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.25 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 3.1.26 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.27 柠檬酸应符合GB/T 8269的规定。
- 3.1.28 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.29 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 3.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.31 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 3.1.32 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34的规定。
- 3.1.34 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.35 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

- 3.1.36 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 3.1.37 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 3.1.38 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 3.1.39 冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 3.1.40 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 3.1.41 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 3.1.42 杏鲍菇应符合GB 7096的规定。
- 3.1.43 香菇应符合GB/T 38581的规定。

### 3.2 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	从取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，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，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 5.0	GB 5009.44	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
*铅(以Pb计), mg/kg	除熏烧烤心、肝、肠、肚制品 之外的产品	0.25	GB 5009.12
	仅限熏烧烤心、肝、肠、肚制 品	0.45	
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
镉(以Cd计), mg/kg	除熏烧烤肝制品之外的产品	0.1	GB 5009.15
	仅限熏烧烤肝制品	0.5	
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 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	

双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
--------------------------	---	-----	-------------

注：<sup>a</sup>仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占其在GB2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

### 3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鹅肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、留兰香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、笋中的一种或几种）、杏鲍菇（经预处理）、香菇（经预处理）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、牛肉香精、羊肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精、味特鲜香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、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、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素 C（抗氧化剂）、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的几种，经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制或不卤制、干燥或不干燥、熏烤、冷却、拌料或不拌料、包装、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》的有关规定，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。

安阳市海燕肉食品有限责任公司