



411821S-2023



郑州密之鲜食品科技有限公司企业标准

Q/ZMZX 0001S-2023

# 风干肉制品

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

郑州密之鲜食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州密之鲜食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪贤灯。

本标准自发布日期起替代Q/ZMZX 0001S-2022。

H N

Q B

# 风干肉制品

## 1 范围

本标准规定了风干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或可食用副产品（头、耳、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚）中的一种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种的一种或多种），添加或不添加D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、肉制品防腐水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）、食用香精（咸味香精、椒盐味香精、黑鸭味香精、糖醋味香精）中的一种或几种，经原料预处理、卤煮、油炸、风干、拌料、内包、灭菌、包装制作而成的风干肉制品。

根据产品配料不同，可将产品分为不同口味：风干肉制品（原味、香辣、孜然、椒盐、黑鸭味、甜辣、糖醋味）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.8 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 肉制品防腐水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
水分, g/100g	≤ 62	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≥ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品;

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占其在 GB 2760 中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 <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	10 <sup>2</sup>	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 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
<sup>b</sup>仅适用于添加牛肉制品的产品检验。

## 2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、水分、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、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或可食用副产品（头、耳、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚）中的一种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种的一种或多种），添加或不添加D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、肉制品防腐水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）、食用香精（咸味香精、椒盐味香精、黑鸭味香精、糖醋味香精）中的一种或几种，经原料预处理、卤煮、油炸、风干、拌料、内包、灭菌、包装制作而成的风干肉制品。

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，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。

郑州密之鲜食品科技有限公司

QB