



411590 S-2023



姚寿山(鹤壁)食品有限公司企业标准

Q/YSS 0001S-2023

# 肉制品菜肴

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

姚寿山(鹤壁)食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司提出。

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司和淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：多慧敏、赵泽萌、陈庆云。

H N  
Q B

# 肉制品菜肴

## 1 范围

本标准规定了肉制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、肫、翅）、可食用畜副产品（皮、头、蹄筋、蹄、耳、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、青椒、西红柿、玉米、蒜苔、胡萝卜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷、山楂、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪骨髓浸膏、鸡骨髓浸膏、鸭骨髓浸膏中的一种或几种）、豆豉、蚝油、柠檬、泡椒、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、红曲米、红曲红、乙基麦芽酚中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制、卤制中的一种或几种），拌料（八角、麻椒、胡椒、花椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、鸭肉、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏贮存的肉制品菜肴。

根据原料和贮存方式不同将产品分为不同种类：畜肉制品菜肴、禽肉制品菜肴、畜副产品菜肴、禽副产品菜肴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.5 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.6 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.7 豆腐、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 香辛料、葱、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.32 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.33 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.49 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.50 红曲红应符合 GB 1886.181 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  | 软固态，具有产品应有的性状   | 从样品抽取 1 盒，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，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        |
|--------------------|---------------|-------|-------------|
| 食用盐（以NaCl计），g/100g |               | ≤ 7.0 | GB 5009.44  |
| *总砷（以As计），mg/kg    |               | ≤ 0.4 | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计），mg/kg      | 畜禽肉制品（内脏制品除外） | ≤ 0.3 | GB 5009.12  |
|                    | 畜禽内脏制品        | ≤ 0.5 |             |
| 镉（以Cd计），mg/kg      | 畜禽肉制品（内脏制品除外） | ≤ 0.1 | GB 5009.15  |
|                    | 畜禽肝脏制品        | ≤ 0.5 |             |
|                    | 畜禽肾脏制品        | ≤ 1.0 |             |
| 铬（以Cr计），mg/kg      |               | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |

|                                                                                                                                   |        |       |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------------|
| N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$                                                                                                        | $\leq$ | 3.0   | GB 5009.26  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， $\text{g/kg}$                                                                                          | $\leq$ | 0.075 | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， $\text{g/kg}$                                                                                        | $\leq$ | 0.5   | GB 5009.121 |
| 双乙酸钠 <sup>a</sup> ， $\text{g/kg}$                                                                                                 | $\leq$ | 3.0   | GB 5009.277 |
| 总磷酸盐 <sup>a</sup> （以磷酸根计）， $\text{g/kg}$                                                                                          | $\leq$ | 5.0   | GB 5009.256 |
| 酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）（KOH）， $\text{mg/g}$                                                                                        | $\leq$ | 3.0   | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）， $\text{g/100g}$                                                                                         | $\leq$ | 0.25  | GB 5009.227 |
| 注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；<br>注2：a指标仅适用于使用该添加剂的产品。<br>注3：b指标仅适用于炸制产品。<br>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定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 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2     |
| 大肠菌群，CFU/g                                                   | 5                     | 2 | 10     | $10^2$ | GB 4789.3 第二法 |
| 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；<br>注 2：b 指标仅适用于以牛肉和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

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 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。

## 3 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、大肠菌群的检验。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）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、驴肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、肝、心、肠、肾、肫、翅）、可食用畜副产品（皮、头、蹄筋、蹄、耳、排骨、肝、心、肚、肠、肺、脑、肾、尾、舌）】中的一种或几种为主要原料，辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、青椒、西红柿、玉米、蒜苔、胡萝卜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜中的一种或几种）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、辣椒、葱、蒜、姜、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、白芷、山楂、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、辣椒酱、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用猪油、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、芝麻、花生仁、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、排骨香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪骨髓浸膏、鸡骨髓浸膏、鸭骨髓浸膏中的一种或几种）、豆豉、蚝油、柠檬、泡椒、麦芽糖、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、红曲米、红曲红、乙基麦芽酚中的几种，经预处理（解冻或不解冻、切分或不切分、清洗）、腌制或不腌制、熟制（煮制、炸制、蒸制、炒制、卤制中的一种或几种），拌料（八角、麻椒、胡椒、花椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、鸭肉、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、杀菌或不杀菌、包装、常温或冷藏贮存的肉制品菜肴。

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》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

姚寿山(鹤壁)食品有限公司