



412231S-2023



濮阳聚湘园食品有限公司企业标准

Q/PJS 0001S-2023

狮子头（熟肉制品）

2023-07-24 发布

2023-07-24 实施

濮阳聚湘园食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳聚湘园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡彩丽、郝新新、康鹏伟、王艳慧。

H N
Q B

狮子头（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了狮子头（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鸡肉为原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、芝麻香油、蟹黄膏或蟹黄粉、鸡蛋、食用盐、鸡精、味精、老抽、葱、姜、蒜、生抽、胡椒粉、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、食品添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素中的一种或几种）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、添加或不添加藕丁（经清洗、切丁）、马蹄（经清洗、切丁），经调配搅拌、成型、加入味精、鸡精、食用盐、白砂糖、枸杞、羊肚菌、干海参（切片）进行煮制或使用大豆油进行油炸、待冷却后、真空包装、高温杀菌、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的狮子头（熟肉制品）。

根据原料和加工工艺的不同，可分为：红烧狮子头、四喜丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉、猪皮应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.1 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 老抽、生抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 规定。
- 2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.20 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.23 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.24 胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 藕丁应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.28 马蹄应新鲜良好、无异味，无萎缩、畸形、花斑、病虫害，并应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.29 枸杞应符合中华人民共和国药典 2020 版一部的规定。
- 2.1.30 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.34 蟹黄膏或蟹黄粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	圆球状	从样品抽取 500g，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	棕红色	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有猪肉、鸡肉应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、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 ^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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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；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、冻猪肉、鸡肉为原料，经解冻或不解冻、修整、分割、粉碎，加入生活饮用水、食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、芝麻香油、蟹黄膏或蟹黄粉、鸡蛋、食用盐、鸡精、味精、老抽、葱、姜、蒜、生抽、胡椒粉、大豆组织蛋白、猪皮、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、食品添加剂（三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸链球菌素中的一种或几种）、五香粉（花椒、八角、肉桂、砂仁、丁香、豆蔻）、添加或不添加藕丁（经清洗、切丁）、马蹄（经清洗、切丁），经调配搅拌、成型、加入味精、鸡精、食用盐、白砂糖、枸杞、羊肚菌、干海参（切片）进行煮制或使用大豆油进行油炸、待冷却后、真空包装、高温杀菌、冷冻或不冷冻、装箱加工而成的狮子头（熟肉制品）。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为 08.03 熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳聚湘园食品有限公司