



412548S-2023



虞城县利民陈存法食品厂企业标准

Q/YLM 0001S-2023

熏烧烤肉制品

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

虞城县利民陈存法食品厂 发布

前 言

本标准由虞城县利民陈存法食品厂提出。

本标准由虞城县利民陈存法食品厂起草。

本标准主要起草人：陈存法。

H N

QB

熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、兔肉、鹌鹑肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、心、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切，添加生活饮用水、大豆油、玉米油、香辛料【辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、姜中的一种或几种】、玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精（肉味香精、烟熏味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制、调味、煮制、熏制或不熏制、烘烤或烧烤、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食熏烧烤肉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：熏烤肉制品、烘烤肉制品、烧烤肉制品。。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、兔肉、鹌鹑肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、心、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.24 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34 氯化钾应符合 GB 25585 的规定
- 2.1.35 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 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
容 器(仅适用于真空包装的产品)	密封完好, 无泄漏、无胀袋	
性 状	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味, 无异味, 无异味	取适量试样, 检查容器, 将内容物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
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤ 10.0	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、肠、肚制品之外的产品 0.25	GB 5009.12
	仅限熏烧烤心、肠、肚制品 0.45	
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
苯并(a)芘/ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 ^a (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.075	GB 5009.28

注: ^a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 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

2.4.1 真空包装的产品, 应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验;

2.4.2 非真空包装的产品，其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 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	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 30
^b 致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 6

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。
^b仅适用于牛肉制品、牛副制品的检测。
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。

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 和 GB 19303 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（仅限非真空包装的产品）、大肠菌群（仅限非真空包装的产品）、商业无菌（仅限真空包装的产品）。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（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸡肉、兔肉、鹌鹑肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肠、耳、舌、心、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切，添加生活饮用水、大豆油、玉米油、香辛料【辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、姜中的一种或几种】、玉米淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精、食用盐、酿造酱油、鸡汁调味料、料酒、白酒、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精（肉味香精、烟熏味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制、调味、煮制、熏制或不熏制、烘烤或烧烤、真空包装或不真空包装、高温灭菌或不灭菌、包装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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县利民陈存法食品厂

