



412876S-2023



河南鸿立源食品有限公司企业标准

Q/HNHL 0001S-2023

肉松

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

河南鸿立源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿立源食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南鸿立源食品有限公司。

本标准主要起草人：高桂萍、石永峰、陈龙洋、关卓亚。

H N

Q B

肉 松

1 范围

本标准规定了肉松的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加或不添加熟豆粉（添加量 $\leq 30\%$ ）、海苔、芝麻、草莓干、核桃仁、干黄秋葵、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。

根据原料不同，产品分为肉松、肉粉松和风味肉松。

2 术语和定义

2.1 肉粉松

以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加熟豆粉（添加量 $\leq 30\%$ ）、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。

2.2 风味肉松

以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加熟豆粉（添加量 $\leq 30\%$ ）、海苔、芝麻、草莓干、核桃仁、干黄秋葵、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 禽、畜瘦肉（牛肉）应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.3 禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 3.1.4 禽、畜瘦肉（猪肉）应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 3.1.5 食用植物油（大豆油）应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.10 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 3.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 3.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 熟豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.18 香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.19 草莓干、干黄秋葵应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	呈絮状或颗粒状，纤维柔软蓬松，允许有少量结头，无焦头	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味及气味	具有本品应有的滋味和气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化要求

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
		肉松	肉粉松	风味肉松	
水分, g/100g	≤	20	18	20	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤	10	20	20	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	32	20	20	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.6			GB 5009.44
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤	35			GB 5009.8
淀粉, g/100g	≤	2	30	30	GB 5009.9
山梨酸钾 (以山梨酸计) g/kg	≤	0.075			GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5			GB 5009.121
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25			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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26

注：* 该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 GB 2760 规定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 ^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 中的第二法
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 ^b ，/25g	5	0	0	-	GB 4789.36

注：1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

3：b 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。

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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

3.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以禽、畜瘦肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻、清洗、切块、斩拌、煮制，添加白砂糖、食用植物油（大豆油）、食用盐、味精、香辛料（胡椒、八角、小茴香、花椒）、山梨酸钾、牛肉香精、鸡肉香精，添加或不添加熟豆粉（添加量 $\leq 30\%$ ）、海苔、芝麻、草莓干、核桃仁、干黄秋葵、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒红，经炒松、搓松、包装而成的肌肉纤维蓬松成絮状或颗粒状的熟肉制品。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 GB/T 23968《肉松质量通则》和 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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鸿立源食品有限公司

Q B