



412886S-2023



社旗县鸿源食品有限公司企业标准

Q/SHS 0005S-2023

肉渣

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

社旗县鸿源食品有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县鸿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘全华。

H N

Q B

肉渣

1 范围

本标准规定了肉渣的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），油炸，辅以或不辅以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种调味或不调味，冷却、包装、包装加工而成的肉渣。

根据添加原料不同可分为：牛肉渣、猪肉渣、鸡肉渣、羊肉渣、鸭肉渣、调味肉渣。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白色瓷盘

色 泽	具有本品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
^a 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加食用盐的产品。

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	采集方案 ^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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 该项指标仅限于以牛肉为主料的产品检测。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种）为原料，经解冻、清洗、切片（条）或不切片（条），添加或不添加食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种），油炸，辅以或不辅以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料中的一种或几种调味或不调味，冷却、包装、包装加工而成的肉渣。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗县鸿源食品有限公司