



412498S-2024



河南豫鹭全食品有限公司企业标准

Q/HYLQ 0001S-2024

卷尖（熟肉制品）

2024-10-05 发布

2024-10-05 实施

河南豫鹭全食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫鹭全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王风军。

H N
Q B

卷尖（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了卷尖（熟肉制品）的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、鸡蛋（去壳）、料酒、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、十三香调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、黑胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、麦芽糊精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、红曲红、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，经绞碎混合成馅，辅以鸡蛋饼【以鸡蛋为原料，经脱壳，辅以食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用盐、栀子水（栀子加热水浸泡而成）、大豆油中的几种，经调配混合、加热煎饼成型】裹卷成型、蒸制、内包装、高温杀菌或不杀菌、外包装加工而成的卷尖（熟肉制品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：鸡肉卷尖、风味鸡肉卷尖、牛肉卷尖、风味牛肉卷尖、羊肉卷尖、风味羊肉卷尖、复合卷尖、风味卷尖。

2 术语定义

卷尖是中国北方地区的一道传统菜肴，属于河南封丘传统特色名吃，制法是以肉为主要原料做成馅料后，辅以鸡蛋饼裹卷，蒸制加工而成。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.7 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

- 3.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.11 十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.14 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 胡萝卜应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 3.1.18 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.25 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.40 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.42 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

3.1.43 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入洁净白色瓷盘中，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，品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 8	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a指标仅限产品中使用该添加剂的产品； 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。		

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 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
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
注 2：b 指标仅限于牛肉为主料产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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、大肠菌群的检验。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）鸡肉、牛肉、羊肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆分离蛋白、鸡蛋（去壳）、料酒、食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、十三香调味料、香辛料（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角粉、小茴香粉、胡椒粉、花椒粉、草果粉、丁香粉、月桂叶粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、辣椒粉、藤椒粉、麻椒粉、孜然粉、百里香粉、高良姜粉、姜黄粉、黑胡椒粉、蒜香粉中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、玉米粒、胡萝卜、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、谷朊粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配食品添加剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、麦芽糊精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、食用盐、葡萄糖、天然香料中的几种）、食品用香精、味精、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、海藻糖、红曲红、辣椒红、柑橘黄、天然胡萝卜素、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾中的几种，经绞碎混合成馅，辅以鸡蛋饼【以鸡蛋为原料，经脱壳，辅以食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用盐、栀子水（栀子加热水浸泡而成）、大豆油中的几种，经调配混合、加热煎饼成型】裹卷成型、蒸制、内包装、高温杀菌或不杀菌、外包装加工而成的卷尖（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，参考 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫鹭全食品有限公司