



410167S-2024



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0009S-2024

速冻调制熟肉制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征、武素云、宋冬冬、丁煜、刘勤。

H N

Q B

速冻调制熟肉制品

1.范围

本标准规定了速冻调制熟肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸭（整鸭、鸭脖、鸭翅、鸭翅中、鸭锁骨、鸭软骨、鸭腿、鸭棒骨、鸭舌、鸭头、鸭肠、鸭食管、鸭肫、鸭心、鸭掌、鸭肝）、鸡（整鸡、鸡爪、鸡翅尖、鸡翅）、牛肉、猪蹄中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂亚硝酸钠、红曲黄色素、红曲红、乙基麦芽酚，经调制、卤制、冷却、速冻等而成的即食熟肉制品。

2.要求

2.1.原辅材料要求

2.1.1 鸭（整鸭、鸭脖、鸭翅、鸭翅中、鸭锁骨、鸭软骨、鸭腿、鸭棒骨、鸭舌、鸭头、鸭肠、鸭食管、鸭肫、鸭心、鸭掌、鸭肝）、鸡（整鸡、鸡爪、鸡翅尖、鸡翅）、牛肉、猪蹄应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.6 白芷应符合卫法监发[2002]51 号的规定。

2.1.7 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 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
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，组织形态，检查有无杂质；另取试样嗅其气味和品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的香气和滋味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

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	限量	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量，mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
铅 ^{a*} （以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
	≤ 0.45（畜禽内脏制品）	
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
	≤ 0.5（畜禽肝脏及其制品）	
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
a 肉制品混装的产品，铅限值按照主要原料的类别确定。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 4789.6
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。					
注 3：b 致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品。					

2.5.净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）；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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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；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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

4.其他

产品的贮存温度应控制在-18℃或以下，解冻后散装售卖的产品应在原包装上标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期，解冻后贮存温度 0-10℃。

编制说明

本标准适用于以鸭（整鸭、鸭脖、鸭翅、鸭翅中、鸭锁骨、鸭软骨、鸭腿、鸭棒骨、鸭舌、鸭头、鸭肠、鸭食管、鸭肫、鸭心、鸭掌、鸭肝）、鸡（整鸡、鸡爪、鸡翅尖、鸡翅）、牛肉、猪蹄中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种）中的几种，添加或不添加食品添加剂亚硝酸钠、红曲黄色素、红曲红、乙基麦芽酚，经调制、卤制、冷却、速冻等而成的即食熟肉制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻米面与调制食品》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。

河南阿杰食品有限公司