



410211S-2024



雅客（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YKL 0001S-2024

# 熏烧烤肉制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

雅客（漯河）食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由雅客（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张丽平、陈长铨、张忠山、陈春焕。

本标准自实施日起替代 Q/YKL 0001S-2021（备案号：412215S-2021）。

H N

Q B

# 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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鹅、鸡）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、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、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】、味精、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、熏烧烤肉制品用复合调味料（外购）、料酒、白酒、米酒、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、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、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、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、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的多种）、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、披筛（调味）、蒸制或不蒸制、熏制或烘烤或烧烤、冷却、拌料（或不拌料）、包装、杀菌或不杀菌、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（猪、牛、羊、鸭、鹅、鸡）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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.105' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、熏烧烤肉制品用复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.36 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.41 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

- 2.1.42高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.43红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.45辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.47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
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

## 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25（其他产品） 0.45（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（其它） 0.5（畜禽肝脏及其制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	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
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
<sup>a</sup> 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
<sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
<sup>b</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。

b 仅适用于添加磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠)的产品;

注 2: 铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;  
b 仅适用于牛肉制品。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

## 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）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鹅、鸡）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、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、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】、味精、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、熏烧烤肉制品用复合调味料（外购）、料酒、白酒、米酒、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、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、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酰胺转氨酶（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、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、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的多种）、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、披筛（调味）、蒸制或不蒸制、熏制或烘烤或烧烤、冷却、拌料（或不拌料）、包装、杀菌或不杀菌、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》制订本企业标准，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。

雅客（漯河）食品有限公司