



410236S-2024



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0006S-2024

风味肉制品

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：霍振业、涂旭林。

本标准替代 Q/GSS 0006S-2021。

H N

Q B

风味肉制品

1 范围

本标准规定了风味肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品（头、爪、腿、蹄、脖、耳、肚、百叶、皮、筋）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、料酒中的几种，经加水浸泡、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜中几种）、栀子、陈皮中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、红曲米、食用香精中的一种或几种]，经泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌、等工艺加工而成的风味肉制品。

根据原料不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒）、姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.22乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.29食用香精应符合 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
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
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

脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注: *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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1.			

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 ^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
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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用牛肉制品。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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; 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。

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。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻（鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊、驴）肉或其副产品（头、爪、腿、蹄、脖、耳、肚、百叶、皮、筋）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分切，加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、料酒中的几种，经加水浸泡、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜中几种）、栀子、陈皮中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、红曲米、食用香精中的一种或几种]，经泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌、等工艺加工而成的风味肉制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县圣时和食品有限公司

QB