



412979S-2024

河南省乐媳妇食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2024

熏烧烤肉制品

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

河南省乐媳妇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省乐媳妇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋传炮。

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）畜禽肉（猪、羊、牛、鸡、鸡、鹅）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、血）中的一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、预煮或不预煮，添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、蔬菜（黄花菜、梅干菜、辣椒、笋、贡菜、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、芥菜、扁豆、白萝卜、胡萝卜、芝麻叶、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、韭菜、葱、姜、蒜、土豆、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、小茴香、卷心菜中的一种或几种）、食用菌（杏鲍菇、香菇、平菇、金针菇、木耳、榛蘑中的一种或几种）、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜]、白芷、海带、花生、大豆、大豆拉丝蛋白、大豆分离蛋白、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、蚝油、调味料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、蜂蜜、咖喱粉、辣椒油、复合调味料、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品添加剂或复配添加剂[乙基麦芽酚、红曲红、红曲黄色素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉]、食品用香精中的一种或几种，经腌制或不腌制、卤制或不卤制、（烟）熏或烧或烤、油炸或不油炸、风干或不风干、真空包装后灭菌或直接包装加工而成的熏烧烤肉制品。

按主料不同可分为不同产品；根据包装不同可分为：真空包装产品、非真空包装产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜冻畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.9 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 大豆拉丝蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14 海鲜酱、叉烧酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.27 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.40双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.41脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46冰乙酸 应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.47DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.49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	具有该品种应有的性状	取出适量样品,将内容物倒入一洁净烧杯中,在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异变、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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0(油炸产品)	GB 5009.299
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(油炸产品)	GB 5009.227
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^a 亚硝酸钠残留量(以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬* (以Cr计), mg/kg	≤	0.9	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
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规定最大使用量的比例之和不应超过1。 a 仅适用于添加该种添加剂的产品; *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 ^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	100	GB 4789.3
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 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定;兽药残留限量应符合GB 31650的规定;农药残留限量应符合GB 2763的规定;食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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）畜禽肉（猪、羊、牛、鸡、鸡、鹅）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、血）中的一种或多种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、预煮或不预煮，添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、蔬菜（黄花菜、梅干菜、辣椒、笋、贡菜、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、荠菜、扁豆、白萝卜、胡萝卜、芝麻叶、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、韭菜、葱、姜、蒜、土豆、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、小茴香、卷心菜中的一种或几种）、食用菌（杏鲍菇、香菇、平菇、金针菇、木耳、榛蘑中的一种或几种）、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜]、白芷、海带、花生、大豆、大豆拉丝蛋白、大豆分离蛋白、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、蚝油、调味料酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、蜂蜜、咖喱粉、辣椒油、复合调味料、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食品添加剂或复配添加剂[乙基麦芽酚、红曲红、红曲黄色素、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉]、食品用香精中的一种或几种，经腌制或不腌制、卤制或不卤制、（烟）熏或烧或烤、油炸或不油炸、风干或不风干、真空包装后灭菌或直接包装加工而成的熏烧烤肉制品。

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，根据 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。