



413040S-2024



鹤壁市瑞思食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2024

熟肉制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

鹤壁市瑞思食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市瑞思食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁市瑞思食品有限公司、鹤壁市产品质量检验检测中心、浚县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：谢作剑、肖扬、岳宗阳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HRS 0002S-2024(备案号：412700S-2024)。

H N
Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸡）及其可食用副产品（头、尾、耳、舌、皮、翅、脖、腿、蹄、爪、心、肝、肠、肚）中的一种或多种为主要原料，经选料、前处理（解冻、修整），添加白砂糖、食用盐、味精、辣椒、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、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、月桂叶（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、藤椒、麻椒、当归、高良姜、葱、蒜、洋葱中的一种或多种】、蚝油、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入红曲红、乙基麦芽酚、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或多种，经腌制或不腌制、熟制（油炸、烤制、卤制、泡卤中的一种或几种）、真空包装、杀菌等主要工艺加工而成的熟肉制品。

根据生产工艺不同可分为：酱卤肉制品、烤肉制品、油炸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、鸡、鸡）及其可食用副产品（头、尾、翅、脖、蹄、爪、心、肝、肠、耳、舌、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 辣椒、香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SC/T 3601 的规定。

2.1.7 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。

2.1.8 海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 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
容器	密封完好，无泄漏，无胀袋	取适量试样，检查容器，置于一洁净白瓷盘中，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，尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.44

酸价 ^a （以脂肪计）(KOH),mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
		0.25（其他产品）	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5（畜禽肝脏及其制品）	GB 5009.15
		0.1（其他产品）	
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0（仅限烤肉制品）	GB 5009.27
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：a 仅适用于油炸肉制品； b 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品检测； *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

微生物限量应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.5 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 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；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

产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌、过氧化值（仅限油炸工艺的产品），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、牛、鸡、鸡）及其可食用副产品（头、尾、耳、舌、皮翅、脖、腿、蹄、爪、心、肝、肠、肚）中的一种或多种为主要原料，经选料、前处理（解冻、修整），添加白砂糖、食用盐、味精、辣椒、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、月桂叶（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、藤椒、麻椒、当归、高良姜、葱、蒜、洋葱中的一种或多种】、蚝油、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、酱油、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入红曲红、乙基麦芽酚、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、食品用香精中的一种或多种，经腌制或不腌制、熟制（油炸、烤制、卤制、泡卤中的一种或几种）、真空包装、杀菌等主要工艺加工而成的熟肉制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关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。

本标准所涉及产品的产品属性为肉类罐头。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市瑞思食品有限公司