



410306S-2024



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0003S-2024

卤肉制品

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：王闯、傅波、陈明波、苏都必力格、王根永、战辉。

H N
Q B

卤肉制品

1 范围

本标准规定了卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉为主要原料、添加大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、固态复合调味料(牛骨肉提取物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、香辛料、谷氨酸钠)、魔芋粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、香辛料(姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、月桂叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然、小茴香)、大葱、生姜、番茄粉、酿造酱油、白芷、牛肉粉调味料、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、液态复合调味料(水、肉类浸提物、食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、藤椒油、拉丝蛋白(大豆)、白酒、芝麻、大豆油、菜籽油、生产用水、麦芽糖浆、甘油、水解胶原蛋白、复配酶制剂(谷氨酰胺转氨酶、 α -淀粉酶、麦芽糊精)、复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精)、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、红曲红、呈味核苷酸二钠、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、食品用香精(五香粉、牛肉粉末香精、牛肉膏体香精、烧烤粉、海苔粉、牛肉膏、牛骨髓浸膏、泡椒粉、泡椒香精中的一种或几种)中的几种为辅料,经解冻、预处理、焯水、卤制、干燥(干燥的目的是调整一下水分)或不干燥、拌油或不拌油、包装而成的卤肉制品。

按生产工艺不同,产品分为:卤肉制品、拌油卤肉制品。

按添加原料种类不同,产品分为:灯影牛肉丝(五香味);灯影牛肉丝(麻辣味);川香牛肉;烧烤味牛肉;麻辣牛肉;藤椒牛肉;泡椒牛肉;牛肉条、粒、片(五香味);牛肉条、粒、片(香辣味);卤汁牛肉;牛肉条、粒、片(海苔味);牛肉条、粒、片(番茄味);香牛肉(麻辣味)。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料(姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、月桂叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然、小茴香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（五香粉、牛肉粉末香精、牛肉膏体香精、烧烤粉、海苔粉、牛肉膏、牛骨髓浸膏、泡椒粉、泡椒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 固态复合调味料、液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.23 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 白芷应符合应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 藤椒油应符合 Q/WDS 0002S 的规定, 详见附录 A。
- 2.1.30 拉丝蛋白（大豆）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 复配酶制剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.39 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.40 大豆蛋白制品应符合SB/T 10649和GB 2712的规定。
- 2.1.41 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.42 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.43 水解胶原蛋白应符合QB 2732的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
性 状		外形整齐，无异物；	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、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 味	卤肉制品	具有卤肉制品特有的气味，无异味；	
	拌油卤肉制品	具有拌油卤肉制品特有的气味，无哈喇味，无异味；	
滋 味	卤肉制品	具有卤肉制品应有的滋味，无异味；	
	拌油卤肉制品	具有拌油卤肉制品应有的滋味，无哈喇味，无异味；	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤	未干燥: 70	干燥: 55	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28		GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤	30		GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注 1：*为严于食品安全国家标准 GB 2762。			
注 2：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
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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

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

生产加工过程卫生要求应符合 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；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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		成都市味大师食品有限公司	
注册地		成都市蒲江县寿安镇迎宾大道500号	
法定代表人或负责人		税世银	联系电话
食品标准名称		食用调味油	标准编号 Q/WDS0002S-2023
标准发布日期		2023-03-16	标准实施日期 2023-04-16
适用的食品类别		油脂及其制品	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		成都市味大师食品有限公司	
网上公示情况		已完成备案公示（2023.03.17-2023.04.17），公示期间未收到意见和建议	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ 0.07
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称，对应的项目及指标值	GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，铅（以Pb计）/（mg/kg）（油脂及其制品） ≤ 0.08
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）： 企业法定代表人或负责人签字：税世银 2023年04月25日		备案登记情况：予以备案 2023年04月28日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

Q/WDS

成都市味大师食品有限公司企业标准

Q/WDS0002S-2023

调味油

20203-03-16 发布

2023-04-16 实施

成都市味大师食品有限公司 发布



转转大师 创建

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	1
4 检验规则.....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 T/GZSX 015《食用调味油》加 GB2716《植物油》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味油》标准，作为组织生产依据。

本标准由成都市味大师食品有限公司提出。

本标准起草单位：成都市味大师食品有限公司。

本标准主要起草人：张敏。

本标准所代替标准的版本发布情况为：

—2023年04月16日首次发布。



调味油

1 范围

本标准规定了调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用植物油，香辛料中一种或多种为主要原料，添加其他调味品辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料、炒制（或不炒制）、过滤（或不过滤）、混合包装而成的调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.11 食品中总砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B族的测定
GB 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂 水分及挥发物含量测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
中华人民共和国药典（2015版一部）
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 原辅料应符合相应的国家标准和企业标准。
- 3.1.2 食品添加剂应符合GB 2760的规定

3.2 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
----	----	------



Q/WDS0002S-2023

色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色盘内，在充足的自然光下，观察色泽、性状，嗅其气味，尝其滋味，检查有无杂质
组织形态/性状	油状液体，可见部分辅料颗粒	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无哈喇味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分及挥发物/（g/100g）	≤ 4	GB 5009.236
酸价/（KOH）（mg/g）	≤ 4	GB 5009.229
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
浸出油溶剂残留/（mg/kg）	≤ 50	GB 5009.262
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.07	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/（ug/kg）	≤ 9.9	GB 5009.22
苯并（a）芘/（ug/kg）	≤ 10	GB 5009.27

3.4 污染物限量

应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限定

应该符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅材料检验

原辅料入库需应向供货单位索证或经本单位检验部门检验合格后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品须经公司质检部门检验、检验合格并签发合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目包感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检测；有下列情况时应进行型式检测。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；



4.1.1 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不少于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。



编制说明

本标准适用于是以鲜(冻)牛肉为主要原料、添加大豆蛋白粉、大豆蛋白制品、固态复合调味料(牛骨肉提取物、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、香辛料、谷氨酸钠)、魔芋粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、香辛料(姜、花椒、胡椒、蒜、辣椒、丁香、荜拨、月桂叶、草果、豆蔻、高良姜、圆叶当归、山奈、肉豆蔻、砂仁、桂皮、八角、孜然、小茴香)、大葱、生姜、番茄粉、酿造酱油、白芷、牛肉粉调味料、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、液态复合调味料(水、肉类浸提物、食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠)、藤椒油、拉丝蛋白(大豆)、白酒、芝麻、大豆油、菜籽油、生产用水、麦芽糖浆、甘油、水解胶原蛋白、复配酶制剂(谷氨酰胺转氨酶、 α -淀粉酶、麦芽糊精)、复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精)、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、山梨酸钾、乳酸链球菌素、红曲红、呈味核苷酸二钠、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、食品用香精(五香粉、牛肉粉末香精、牛肉膏体香精、烧烤粉、海苔粉、牛肉膏、牛骨髓浸膏、泡椒粉、泡椒香精中的一种或几种)中的几种为辅料,经解冻、预处理、焯水、卤制、干燥(干燥的目的是调整一下水分)或不干燥、拌油或不拌油、包装而成的卤肉制品。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

南阳科尔沁肉制品有限公司