



410963S-2024



安阳世纪酉昊食品有限公司企业标准

Q/ASJY 0004S-2024

风味肉干

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

安阳世纪酉昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳世纪西昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李立。

本标准自发布之日起替代 Q/ASJY 0004S-2024。

H N

Q B

风味肉干

1 范围

本标准规定了风味肉干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜（冻）牛肉、熟牛肉、半成品风干牛肉、生猪肉、生鸭肉、风干猪肉、风干鸭肉中的一种或几种为主要原料，辅以大豆拉丝蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、大豆油、饮用水、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、姜、大葱、洋葱、草果（调味料）、肉豆蔻、小茴香、高良姜、八角、山奈（调味料）、月桂叶、桂皮、白芷、甘草、荜茇（调味料）、砂仁、陈皮、多香果、丁香、芝麻、鸡精、酿造酱油、咖喱粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或多种为辅料，添加适量食用添加剂（谷氨酸钠、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚中的一种或多种）、食用香精（牛肉精膏、浓香鸡膏中的一种或两种）中的一种或多种，经解冻（或不解冻）、清洗、分切（或不分切）、腌制（或不腌制）、蒸煮、卤制（或不卤制）、切条（或切片）、拉丝（或不拉丝）、油炸（或不油炸）、烘烤、拌料、装袋真空密封、杀菌、包装等工序加工而成的风味肉干。

根据不同的工艺条件，产品分为油炸类肉干和非油炸类肉干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜（冻）牛肉、新鲜（冻）猪肉、新鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 熟牛肉、半成品风干牛肉、风干猪肉、风干鸭肉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.3 大豆拉丝蛋白和大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.10 鸡精应符合 GB/T 10371 的规定。

2.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB1886.231 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.23 孜然、姜、大葱、洋葱、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、八角、山奈、月桂叶、桂皮、甘草、荜茇、多香果、丁香、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定
- 2.1.24 陈皮、白芷、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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
色泽	呈本品固有的颜色，均匀一致，有光泽	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、形态及组织、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
形态及组织	粒状、丝条状或片状、块状，组织紧密，软硬适中，稍有韧性	
滋味与气味	甜咸适中，香味浓郁、纯正，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	油炸	非油炸	
水分/(g/100g) ≤	20.0	20.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g) ≥	15.0	28.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≤	50.0	15.0	GB 5009.6
食用盐（以NaCl计）/(g/100g) ≤	7.0	7.0	GB 5009.44
总糖（以蔗糖计）/(g/100g) ≤	35.0	35.0	GB 5009.8
酸价（KOH）（以脂肪计）/(mg/g) ≤	3.0	/	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	/	GB 5009.227
总砷（以As计）/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.2		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

N-二甲基亚硝铵/(μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）/(g/kg)	≤	0.075	GB 5009.28
苯并（α）芘/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计）/(g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121

注：1. *本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

3. 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

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
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(仅适用于牛肉制品), /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

应符合 GB 14881 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；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、水分、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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜（冻）牛肉、熟牛肉、半成品风干牛肉、生猪肉、生鸭肉、风干猪肉、风干鸭肉中的一种或几种为主要原料，辅以大豆拉丝蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、大豆油、饮用水、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、姜、大葱、洋葱、草果（调味料）、肉豆蔻、小茴香、高良姜、八角、山奈（调味料）、月桂叶、桂皮、白芷、甘草、荜茇（调味料）、砂仁、陈皮、多香果、丁香、芝麻、鸡精、酿造酱油、咖喱粉、麦芽糖浆、麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或多种为辅料，添加适量食用添加剂（谷氨酸钠、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚中的一种或多种）、食用香精（牛肉精膏、浓香鸡膏中的一种或两种）中的一种或多种，经解冻（或不解冻）、清洗、分切（或不分切）、腌制（或不腌制）、蒸煮、卤制（或不卤制）、切条（或切片）、拉丝（或不拉丝）、油炸（或不油炸）、烘烤、拌料、装袋真空密封、杀菌、包装等工序加工而成的风味肉干。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》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准制订，并以此作为组织生产、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。

安阳世纪西昊食品有限公司