



411020S-2024



河南明正清真食品有限公司企业标准

Q/HMZS 0003S-2024

熟肉制品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

河南明正清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南明正清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南明正清真食品有限公司。

本标准主要起草人：王春晖。

HN
QB

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加或不添加大豆蛋白、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、芝麻、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、桂皮、肉桂、孜然、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、维生素C（抗氧化剂）、食用植物油（大豆油），经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制、切条或抽丝、油炸、冷却、拌料、包装、杀菌加工而成的即食熟肉制品。

根据原辅料不同可分为：鸡肉熟肉制品、鸡副熟肉制品、鸭肉熟肉制品、鸭副熟肉制品、牛肉熟肉制品、牛副熟肉制品、羊肉熟肉制品、羊副熟肉制品、兔肉熟肉制品、兔副熟肉制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

熟肉制品

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉及副产品为主要原料，经选料，解冻、修整，滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制、切条或抽丝、油炸、冷却、拌料、包装、杀菌加工而成的即食熟肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

3.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 3.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.15 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.17 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.19 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.23 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.24 大豆油应符合 GB 1535 的规定。

3.2 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	具有产品应有的性状	取适量试样，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
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	

3.3 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
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
注：*铅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,各自用量占其在GB 2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

3.4 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
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/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.6
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

3.7 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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉中的一种或几种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻、修整，添加或不添加大豆蛋白、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、芝麻、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、姜、洋葱、大葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、桂皮、肉桂、孜然、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、辣椒香精、花椒香精、麻椒香精中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、维生素C（抗氧化剂）、食用植物油（大豆油），经滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制、切条或抽丝、油炸、冷却、拌料、包装、杀菌加工而成的即食熟肉制品。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南明正清真食品有限公司

QB