



410996S-2024



河南怡香园食品科技有限公司企业标准

Q/HYXY 0001S-2024

熏烧、烤肉制品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

河南怡香园食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南怡香园食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李博、章招养。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食品用香精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

产品根据原料不同分为：熏烧、烤鸡肉制品、熏烧、烤鸡副产品、熏烧、烤鸭肉制品、熏烧、烤鸭副产品、熏烧、烤鹅肉制品、熏烧、烤鹅副产品、熏烧、烤牛肉制品、熏烧、烤牛副产品、熏烧、烤猪肉制品、熏烧、烤猪副产品、熏烧、烤羊肉制品、熏烧、烤羊副产品、熏烧、烤兔肉制品、熏烧、烤兔副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定
- 2.1.14 小茴香、山奈、草果、香茅、高良姜、砂仁、肉桂、白芷、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.47 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 双乙酸钠应符合 GB 25538 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	具有产品应有的气味，无异味，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）	≤	10.0	GB 5009.44	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11	
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	仅限心、肝、肠、肚、肠制品	0.45	GB 5009.12
		除心、肝、肠、肚、肠制品之外的产品		
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	仅限肝制品	0.5	GB 5009.15
		除肝制品之外的产品	0.1	
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123	
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0	GB 5009.26	
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.27	
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256	
亚硝酸钠残留量 ^a （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	30	GB 5009.33	
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.121	
双乙酸钠 ^a /（g/kg）	≤	3.0	GB 5009.277	
注： ^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。				
*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
^b 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。 ^b 仅适用于牛肉制品、牛副制品的检测。 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。					

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

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

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

本标准适用于以经动物卫生监督机构检疫、检验合格的鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、食品用香精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、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，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。

河南怡香园食品科技有限公司

QB