



411545S-2024



漯河悦丽食品有限公司企业标准

Q/LYL 0002S-2024

# 熟肉制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

漯河悦丽食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河悦丽食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河悦丽食品有限公司。

本标准主要起草人：许婷、邓爱珍。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、修整、绞制，添加生活饮用水、大豆蛋白、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、食用盐、白砂糖、味精、甜玉米、蛋制品（鸡蛋、鸡蛋清中的一种或两种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精、卡拉胶、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、氯化钾、魔芋粉中的几种）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用葡萄糖、乳酸链球菌素、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒碎、花椒粉、甘草粉、肉桂粉中的一种或几种）、白芷粉、着色剂（红曲红、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或两种）、酵母抽提物、复合发酵剂（肉葡萄球菌、小牛动物球菌）中的几种，再经配料、搅拌或斩拌、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、灌装（成型）、蒸煮、冷却或冷冻、分切或不分切、包装、杀菌等工艺而制成的即食熟肉制品。

根据主要原料不同，将产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉应符合 GB 2707、GB 9959.1、GB 9959.2、GB 16869 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 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 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 复合发酵剂应符合 GB 31639 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

## 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
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
a 采样方案及处理按GB 4789. 1执行。					
b 仅适用于牛肉制品。					

### 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 19303、GB 14881 和 GB 20799 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻、修整、绞制，添加生活饮用水、大豆蛋白、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或两种）、食用盐、白砂糖、味精、甜玉米、蛋制品（鸡蛋、鸡蛋清中的一种或两种）、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用香精、卡拉胶、复配增稠剂（卡拉胶、黄原胶、氯化钾、魔芋粉中的几种）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用葡萄糖、乳酸链球菌素、香辛料（姜粉、葱粉、蒜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒碎、花椒粉、甘草粉、肉桂粉中的一种或几种）、白芷粉、着色剂（红曲红、辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或两种）、酵母抽提物、复合发酵剂（肉葡萄球菌、小牛动物球菌）中的几种，再经配料、搅拌或斩拌、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、灌装（成型）、蒸煮、冷却或冷冻、分切或不分切、包装、杀菌等工艺而制成的即食熟肉制品。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》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河悦丽食品有限公司

QB