



411713S-2024



河南盛峰华隆食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

熏烧烤肉制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南盛峰华隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盛峰华隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢闯业。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过挑选、修整、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、干葱花、干胡萝卜、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的几种，经搅拌、腌制、灌装、压模、蒸煮、烟熏或烘烤或烧烤、冷却、脱模、晾制、冷冻、切片、包装工艺加工而成的熏烧烤肉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：烟熏肉制品、烘烤肉制品、烧烤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 干胡萝卜丁、干葱花应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.30 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.33 大豆组织蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 台湾传统香肠香料（固态调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 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
状态	片状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
亚硝酸盐残留量 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注：*铅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。		

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 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于熏烧烤牛肉制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）中的一种或几种为原料，经过挑拣、修整、绞制，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、干葱花、干胡萝卜、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、红曲红、红曲米、高粱红、辣椒红、甜菜红、天然胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、酱油、调味料酒、白酒、白胡椒粉、黑胡椒、姜粉、蒜粉、八角粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、酵母抽提物、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乙基麦芽酚、鸡精调味料、台湾传统香肠香料（固态调味料）、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、食用香精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的几种，经搅拌、腌制、灌装、压模、蒸煮、烟熏或烘烤或烧烤、冷却、脱模、晾制、冷冻、切片、包装工艺加工而成的熏烧烤肉制品。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》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。

河南盛峰华隆食品有限公司