



410817S-2025



河南享柴食品有限公司企业标准

Q/HXCS 0005S-2025

风味肉松

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南享柴食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南享柴食品有限公司提出。

本标准由新乡市食品药品检验所、河南享柴食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：霍瑞、张延克。

H N

Q B

风味肉松

1 范围

本标准规定了风味肉松的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉松（鸡肉松、猪肉松、牛肉松）、肉粉松（鸡肉粉松、猪肉粉松、牛肉粉松）、肉酥（鸡肉酥、猪肉酥、牛肉酥）中的一种为主要原料，辅以草莓干（粒）、蓝莓干（粒）、海苔碎、牛肉粉、蟹黄粉、鸡肉粉、坚果籽类碎（花生、腰果、核桃、黑芝麻、芝麻、开心果、葵花籽中的一种或几种）、巧克力碎（粉）中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的风味肉松。

根据主要原料不同可将产品分为不同种类：风味肉松（鸡肉松、猪肉松、牛肉松）、风味肉粉松（鸡肉粉松、猪肉粉松、牛肉粉松）、风味肉酥（鸡肉酥、猪肉酥、牛肉酥）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 肉松（鸡肉松、猪肉松、牛肉松）、肉粉松（鸡肉粉松、猪肉粉松、牛肉粉松）、肉酥（鸡肉酥、猪肉酥、牛肉酥）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.2 草莓干（粒）、蓝莓干（粒）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 海苔碎应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 牛肉粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.5 蟹黄粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 坚果籽类碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
滋 味	具有本品特有滋味,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
水分, g/100g	风味肉松、风味肉粉松 ≤ 20.0	GB 5009.3

	风味肉酥	≤	6.0	
脂肪, g/100g	风味肉松	≤	15.0	GB 5009.6
	风味肉粉松	≤	20.0	
	风味肉酥	≤	30.0	
蛋白质, g/100g	风味肉松	≥	32.0	GB 5009.5
	风味肉粉松、风味肉酥	≥	25.0	
食用盐 (以 Cl 计), g/100g		≤	4.0	GB 5009.44
总糖 (以蔗糖计), g/100g		≤	35.0	GB/T 9695.31
淀粉, g/100g	风味肉松	≤	3.0	GB 5009.9
	风味肉粉松、风味肉酥	≤	15.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.27	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg		≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
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
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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 ¹	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
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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 指标仅适用于主要原料含牛肉的产品。					

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 14881 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；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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以肉松（鸡肉松、猪肉松、牛肉松）、肉粉松（鸡肉粉松、猪肉粉松、牛肉粉松）、肉酥（鸡肉酥、猪肉酥、牛肉酥）中的一种为主要原料，辅以草莓干（粒）、蓝莓干（粒）、海苔碎、牛肉粉、蟹黄粉、鸡肉粉、坚果籽类碎（花生、腰果、核桃、黑芝麻、芝麻、开心果、葵花籽中的一种或几种）、巧克力碎（粉）中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的风味肉松。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/T 23968 《肉松》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。

河南享柴食品有限公司

H N

Q B