



411183S-2025



郑州牧岩餐饮管理有限公司企业标准

Q/ZMY 0001S-2025

白煮肉制品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

郑州牧岩餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由郑州牧岩餐饮管理有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：唐德树、刘梦。

H N
Q B

白煮肉制品

1 范围

本标准规定了白煮肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛、羊中的一种或几种）和（或）其可食副产品【心、肺、肠、胃、肚、头、颈、尾、皮、蹄中的一种或几种】为主要原料，经预处理（解冻、清洗、修整等一种或几种工序）后，添加食用盐、亚硝酸钠、外购复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾中的两种或多种为原料，添加可得然胶、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、食用淀粉中的一种或几种混合制成）中的一种或几种，经加水煮制、冷却、包装、速冻或不速冻、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的白煮肉制品。

根据添加的原料不同，产品分为单一型白煮肉制品（如白煮牛肉、白煮羊肉、白煮羊蹄、白煮牛肚、白煮牛肠、白煮羊肚等）、混合型白煮肉制品（如白煮牛肉牛杂制品、白煮牛肉羊杂制品、白煮羊肉羊杂制品、白煮羊肉牛杂制品、白煮羊肉羊蹄制品等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜肉及其可食副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.5 外购复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	取适量样品（冻品需提前解冻），置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用肉眼观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉斑	

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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 8.0	GB 5009. 44
蛋白质, g/100g	≥ 8.0	GB 5009. 5
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.3（畜内脏制品除外） 0.5（仅限畜内脏制品）	GB 5009. 12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1（畜内脏制品除外）	GB 5009. 15
*总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.45	GB 5009. 11
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
亚硝酸盐残留量 ^a （以亚硝酸钠计）， mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
磷酸盐 ^a [以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计]， g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
注1：水分、蛋白质指可食部分。 *总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅限添加了该食品添加剂的产品		

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	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g,	5	1	10 ²	10 ³	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 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
a 样品的采样及处理按 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 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛、羊中的一种或几种）和（或）其可食副产品【心、肺、肠、胃、肚、头、颈、尾、皮、蹄中的一种或几种】为主要原料，经预处理（解冻、清洗、修整等一种或几种工序）后，添加食用盐、亚硝酸钠、外购复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾中的两种或多种为原料，添加可得然胶、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、食用淀粉中的一种或几种混合制成）中的一种或几种，经加水煮制、冷却、包装、速冻或不速冻、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的白煮肉制品。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州牧岩餐饮管理有限公司