



411396S-2025

郑县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0002S-2025

熟肉菜肴制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑县张师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：连子豪、张朋朋、买乐飞、张守鹏、付首静。

H N

Q B

熟肉菜肴制品

1 范围

本标准规定了熟肉菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或其可食用副产品(头、蹄、尾、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮)中的一种或几种为主要原料,添加食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、海带、蔬菜制品(萝卜干、梅菜、干豆角)、豆制品(豆腐、腐竹)、香辛料(辣椒、花椒、麻椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、姜中的一种或几种)、十三香、孜然粉、牛肉膏、复合调味料、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、复配水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种,添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精中的一种或多种)、乳酸链球菌素、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的一种或多种,经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、卤制或炸制、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的熟肉菜肴制品。

根据所用原辅料的不同,可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或其可食用副产品(头、蹄、尾、脖、蹄、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮)应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 孜然粉应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.6 牛肉膏应符合GB 31644的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规。

- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和GB 31637 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 可得然胶应符合GB 28304 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.30 复配水分保持剂应符合GB 26687 的规定
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 红曲黄色素应符合GB 1886.66 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.37 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.39 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.40 干豆角、梅菜、萝卜干应符合GB/T 2763 的规定。
- 2.1.41 豆制品应符合 GB 2712 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净烧杯或白瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味、无异味、无异嗅	
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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28 肉制品(畜禽内脏制品除外) 0.45(畜禽内脏制品)	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 肉制品(畜禽内脏制品除外) 0.5(禽畜肝脏制品) 1.0(禽畜肾脏制品)	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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅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 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
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JJF1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求应

应符合GB14881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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、海带、蔬菜制品（萝卜干、梅菜、干豆角）、豆制品（豆腐、腐竹）、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、姜中的一种或几种）、十三香、孜然粉、牛肉膏、复合调味料、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精中的一种或多种）、乳酸链球菌素、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的一种或多种，经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、卤制或炸制、分装、蒸制、冷却、杀菌、包装、冷藏的熟肉菜肴制品。

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》相关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。

郑县张师傅食品有限公司