



411831S-2025



太康县秦英食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/TQS 0001S-2025

梅菜扣肉

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

太康县秦英食品加工厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由太康县秦英食品加工厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：尤秦英。

H N

Q B

梅菜扣肉

1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为原料，冷冻产品需解冻，经修整、预煮、上色油炸（白砂糖、大豆油）、分切、装袋（碗）、倒入汤汁【以生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料（辣椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、月桂叶、肉豆蔻）、黄酒、白砂糖、鸡精、乳酸链球菌素、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、碳酸钠、食用盐、食用葡萄糖）中的多种为原料，经调制而成】和梅菜（经清洗、修整）、封口、杀菌、包装加工而成的梅菜扣肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 梅菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 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
性状	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷 盘中，在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤	10.0	GB 5009.44
固形物，g/100g	≥	50	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.24	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
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*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	10^1	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、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）猪肉为原料，冷冻产品需解冻，经修整、预煮、上色油炸（白砂糖、大豆油）、分切、装袋（碗）、倒入汤汁【以生活饮用水、食用盐、味精（谷氨酸钠）、酱油、香辛料（辣椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、丁香、生姜、月桂叶、肉豆蔻）、黄酒、白砂糖、鸡精、乳酸链球菌素、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、碳酸钠、食用盐、食用葡萄糖）中的多种为原料，经调制而成】和梅菜（经清洗、修整）、封口、杀菌、包装加工而成的梅菜扣肉。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县秦英食品加工厂(个体工商户)