



412966S-2025



兰考县华乐食品有限公司企业标准

Q/LHL 0002S-2025

卤烤肉制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

兰考县华乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县华乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢云业。

H N
Q B

卤烤肉制品

1 范围

本标准规定了卤烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉丸(猪肉丸、鸡肉丸)、香肠(鸡肉香肠)、鲜(冻)畜、禽产品(鸭翅根、鸭脖、鸡肉、鸡脖、鸭头、鸭翅、鸡翅根、鸭爪、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡皮、鸡肠、鸡头、鸡腿、鸭肠、鸡翅尖、鸭翅尖、鸭腿、鸡胸肉、鸭胸肉)中的一种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗,添加饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油(含焦糖色)、香辛料【八角、桂皮、香叶(月桂叶)、花椒、砂仁、干姜、草果、丁香、高良姜】、陈皮、白芷、大豆色拉油、辣椒、食品用香精、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、乙基麦芽酚中的一种或几种】、香辣复合调味料、蜜汁复合调味料、黑椒风味复合调味料、奥尔良风味调味料、鲜味复合调味料、黑鸭风味复合调味料、咸蛋黄味撒粉、香蒜炸粉调料、黑胡椒颗粒、鸡精调味粉、盐焗调味粉中的一种或几种进行腌制,再经卤制、烘烤、晾凉、真空包装、灭菌、清洗、外包装加工而成的卤烤肉制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)畜、禽产品(鸭翅根、鸭脖、鸡肉、鸡脖、鸭头、鸭翅、鸡翅根、鸭爪、鸡翅、鸡皮、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡头、鸡腿、鸭肠、鸡翅尖、鸭翅尖、鸭腿、鸡胸肉、鸭胸肉)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 香辣复合调味料、蜜汁复合调味料、黑椒风味复合调味料、奥尔良风味调味料、鲜味复合调味料、黑鸭风味复合调味料、咸蛋黄味撒粉、香蒜炸粉调料、鸡精调味粉、盐焗调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.10 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 大豆色拉油应符合 GB 8955、GB 2716、GB/T 1535 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.15 肉丸（猪肉丸、鸡肉丸）应符合 SB/T 10610 的规定。
- 2.1.16 香肠（鸡肉香肠）应符合 SB/T 10279、GB/T 23493 的规定。
- 2.1.17 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 食的规定。
- 2.1.29 黑胡椒颗粒应符合 GB/T 7901 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	固体、外形整齐，无异物	取样品1份，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味。	
滋味	咸淡适中，具有该产品特有的风味，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
	畜肉类	禽肉类	畜禽副产品类	
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	15.0	8.0	GB 5009.5

水分, g/100g	≤	75.0	GB 5009. 3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009. 12
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	4.0	GB 5009. 44
总砷(As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1(其它产品) 0.5(肝脏制品)	GB 5009. 15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009. 17
亚硝酸盐残留量 ^a (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30.0	GB 5009. 33
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009. 123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009. 26
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009. 277
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009. 256

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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	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	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30

注：1、“样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 19303的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB2760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

合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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、水分。型式检验按照国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以肉丸(猪肉丸、鸡肉丸)、香肠(鸡肉香肠)、鲜(冻)畜、禽产品(鸭翅根、鸭脖、鸡肉、鸡脖、鸭头、鸭翅、鸡翅根、鸭爪、鸡翅、鸡爪、鸡心、鸡皮、鸡肠、鸡头、鸡腿、鸭肠、鸡翅尖、鸭翅尖、鸭腿、鸡胸肉、鸭胸肉)中的一种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗,添加饮用水、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油(含焦糖色)、香辛料【八角、桂皮、香叶(月桂叶)、花椒、砂仁、干姜、草果、丁香、高良姜】、陈皮、白芷、大豆色拉油、辣椒、食品用香精、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、红曲黄色素、乙基麦芽酚中的一种或几种】、香辣复合调味料、蜜汁复合调味料、黑椒风味复合调味料、奥尔良风味调味料、鲜味复合调味料、黑鸭风味复合调味料、咸蛋黄味撒粉、香蒜炸粉调料、黑胡椒颗粒、鸡精调味粉、盐焗调味粉中的一种或几种进行腌制,再经卤制、烘烤、晾凉、真空包装、灭菌、清洗、外包装加工而成的卤烤肉制品。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》和 GB/T 23586《酱卤肉制品质量通则》等标准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。

兰考县华乐食品有限公司

QB