



412427S-2017



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2017

烤炸肉制品

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

河南九豫全食品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨书锋。

H N

Q B

烤炸肉制品

1 范围

本标准规定了烤炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉（鸡腿、鸡肉块、鸡脯肉）、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉中的一种为主要原料，经选料，（解冻）修整，添加料酒、白酒、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、鸡蛋、白芷粉、肉蔻粉、丁香粉、葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、味精、鸡精、鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种辅料腌制，大豆油油炸或烤制，冷却，包装加工而成的即食烤炸肉制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 以鲜（冻）鸡肉（鸡腿、鸡肉块、鸡脯肉）、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定

2.1.7 白芷粉、肉蔻粉、丁香粉、葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 及 GB 2716 的规定。

2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

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、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有各品种应具有色泽,色泽基本一致,无焦斑和霉斑	
气 滋 味	具有产品特有气滋味,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	检测方法
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝铵, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
苯并[a]芘 ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: *指标严于国家标准; 注 2: a 仅适于油炸肉制品; 注 3: b 仅适于烤肉制品;		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定均以 25g 标示)				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	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^d	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 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 为可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值;					
注 3: d 仅适于牛肉产品。					

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 食品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

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 兽药最大残留量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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）鸡肉（鸡腿、鸡肉块、鸡脯肉）、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉中的一种为主要原料，经选料，（解冻）修整，添加料酒、白酒、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、鸡蛋、白芷粉、肉蔻粉、丁香粉、葱、姜、蒜、辣椒粉、花椒粉、味精、鸡精、鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种辅料腌制，大豆油油炸或烤制，冷却，包装加工而成的即食烤炸肉制品。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，参考 GB 2726《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提供依据。

本标准规定了烤炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品有限公司

2017年9月11日

Q B