



412593S-2017



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0003S-2017

卤肉制品

2017-11-01 发布

2017-11-01 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

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

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王风勤、王闯。

本标准自发布实施日期替代 Q/NKR 0003S-2017(2017-10-9 发布实施，备案号：412366S-2017)

H N

Q B

卤肉制品

1 范围

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

本标准适用于以鲜(冻)牛肉、牛头、牛蹄、牛尾、牛肝、牛肚、牛心中的一种为主要原料，生产用水、食用盐、花椒、辣椒、芝麻、鸡精、味精、大豆油、玉米淀粉、菜籽油、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、五香粉（主要原料包括八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、甘草、小茴香、砂仁、香叶、花椒、辣椒）、牛肉粉香精、牛肉膏香精为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、干燥或不干燥、拌油或不拌油、包装而成的卤肉制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)牛肉、牛头、牛蹄、牛尾、牛肝、牛肚、牛心应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 五香粉（主要原料包括八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、甘草、小茴香、砂仁、香叶、花椒、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉香精、牛肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | | 要 求 | 检验方法 |
|-----|--------|---------------------|--|
| 性状 | | 外形整齐, 无异物; | 取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其包装、色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 并检查有无外来杂质, 然后以温开水漱口, 品其滋味。 |
| 色泽 | | 具有该产品应有的色泽; | |
| 气味 | 卤肉制品 | 具有卤肉制品特有的气味, 无异味; | |
| | 拌油卤肉制品 | 具有拌油卤肉制品特有的气味, 无异味; | |
| 滋味 | 卤肉制品 | 具有卤肉制品应有的滋味, 无异味; | |
| | 拌油卤肉制品 | 具有拌油卤肉制品应有的滋味, 无异味; | |
| 杂质 | | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 | |
|--------------------|-----|-------|------|--------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 卤牛肉制品 | 70 | GB 5009. 3 |
| | | 其它 | | |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009. 11 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009. 12 |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.05 | | GB 5009. 17 |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 卤牛肝制品 | 0.5 | GB 5009. 15 |
| | | 其它 | 0.1 | |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009. 123 |

注: *为严于国家标准的指标。

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 | | | | 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 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g | 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O157: H7, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB/T 4789. 36 |
| 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

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

卤肉制品是以鲜(冻)牛肉、牛头、牛蹄、牛尾、牛肝、牛肚、牛心中的一种为主要原料，生产用水、食用盐、花椒、辣椒、芝麻、鸡精、味精、大豆油、玉米淀粉、菜籽油、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、五香粉（主要原料包括八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、甘草、小茴香、砂仁、香叶、花椒、辣椒）、牛肉粉香精、牛肉膏香精为辅料，经解冻、预处理、焯水、卤制、干燥或不干燥、拌油或不拌油、包装而成的卤肉制品。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。

本标准中铅的指标严于国家标准GB 2762。

南阳科尔沁肉制品有限公司

2017年09月04日