



411813S-2017



河南盛冠达食品有限公司企业标准

Q/HSGD 0001S-2017

酱卤肉制品

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南盛冠达食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南盛冠达食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南盛冠达食品有限公司。

本标准主要起草人：左可垒，孙林娟。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

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

本标准适用于以鲜（冻）猪头、猪肚、猪尾、猪大肠、猪扇骨、猪肘子、牛肉、牛肚、鸡、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸭、鸭头、鸭肠、鸭脖其中的一种为主要原料，经（解冻）、清洗、修剪处理后，配以食用盐、固态复合调味料【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲米、二氧化硅）、八角、桂皮、月桂叶、草果、小茴香、山奈、白芷、食用香精】、老抽、料酒及亚硝酸钠、乳酸链球菌素，再经卤制、冷却、真空包装，二次杀菌后常温贮存或者放入-28℃以下的急冻库内使产品中心温度达到-12℃以下再转入-18℃以下的冷藏库内冷藏贮存的酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜禽肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 固态复合调味料应符合 DBS41/001 的规定
- 2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 的规定
- 2.1.5 老抽应符合 GB/T 18186 的规定
- 2.1.6 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定
- 2.1.7 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	固体、外形整齐，无异物	从样品中取出一部分酱卤肉产品，倒入一洁净烧杯中，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	具有酱卤肉产品应有的正常色泽	
气味	具有酱卤肉产品应有的气味，无异味	
滋味	咸淡适中，具有酱卤肉产品特有的风味，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
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 ^a	
蛋白质 g/100g	≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分 g/100g	≤	70		75	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），g/100g	≤	4.0			GB 5009.44
亚硝酸盐 ^b （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30			GB 5009.33

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	肉制品	肝脏制品	肾脏制品	GB 5009.15
		0.1	0.5	1.0	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；a 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品；b仅适用于其他类酱卤肉制品。					

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第二法
单核细胞增生李斯特氏, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌*0157: H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
注：a仅适用于牛肉、牛肚制品。 样品的采集与处理按GB4789.1执行。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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；兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量与允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、水分、食盐、蛋白质；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）猪头、猪肚、猪尾、猪大肠、猪扇骨、猪肘子、牛肉、牛肚、鸡、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸭、鸭头、鸭肠、鸭脖其中的一种为主要原料，经（解冻）、清洗、修剪处理后，配以食用盐、固态复合调味料【食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲米、二氧化硅）、八角、桂皮、月桂叶、草果、小茴香、山奈、白芷、食用香精】、老抽、料酒及亚硝酸钠、乳酸链球菌素，再经卤制、冷却、真空包装，二次杀菌后常温贮存或者放入-28℃以下的急冻库内使产品中心温度达到-12℃以下再转入-18℃以下的冷藏库内冷藏贮存的酱卤肉制品。

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/T 23586 《酱卤肉制品》和 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

河南盛冠达食品有限公司
2017年7月12日

H N

Q B