



412175S-2017



安阳市海燕肉食品有限责任公司企业标准

Q/AHR 0001S-2017

熟肉制品

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

安阳市海燕肉食品有限责任公司 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。

本标准由安阳市海燕肉食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳市海燕肉食品有限责任公司。

本标准主要起草人：步海燕。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

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

本标准适用于以新鲜或冻的猪肉、兔肉、鸡肉、猪肉排骨中的一种为原料，经解冻或不解冻，整形、分割，焯水，涂抹麦芽糖、玉米淀粉（加或不加）、油炸（大豆油）后加入食用盐、酱油、梅菜（加或不加）、腐乳（加或不加）、排骨粉调味料（加或不加）、鸡粉调味料（加或不加）、谷氨酸钠、白砂糖、卤肉香精（加或不加）、八角、白芷、桂皮、山梨酸钾，经配料、装盒、真空包装、高温熟制灭菌、加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻片猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定
- 2.1.2 鲜、冻鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定
- 2.1.3 鲜、冻兔肉应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定
- 2.1.4 排骨应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 的规定
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定
- 2.1.10 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定
- 2.1.11 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定
- 2.1.12 排骨粉应符合 SB/T 10526 的规定
- 2.1.13 卤肉香精应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.14 梅菜应符合 NY/T 1324 的规定
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定
- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定
- 2.1.19 白芷、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 | 外形整齐，无异物 | 从样品中取出1袋，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 | 外呈酱色或褐色、油润光亮 | |
| 气味 | 具有卤肉应有的气味，无异味 | |

| | | |
|----|--------------|--|
| 滋味 | 具有卤肉应有的滋味，咸味 | |
| 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 |
|----------------|---------|------------|
| 水分 g/100g | ≤ 75 | GB 5009.3 |
| 苯并(a)芘 μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| 总砷(以As计) mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*(以Pb计) mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计) mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计) mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.17 |
| N-二甲基亚硝胺 μg/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |
| 山梨酸钾 g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.28 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 |
| 单核细胞增生李斯特氏, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.30 |

采样方案应符合GB 4789.1 的测定

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的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合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;农药最大残留限量应符合GB 2763的规定;兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或冻的猪肉、兔肉、鸡肉、猪肉排骨中的一种为原料，经解冻或不解冻，整形、分割，焯水，涂抹麦芽糖、玉米淀粉（加或不加）、油炸（大豆油）后加入食用盐、酱油、梅菜（加或不加）、腐乳（加或不加）、排骨粉调味料（加或不加）、鸡粉调味料（加或不加）、谷氨酸钠、白砂糖、卤肉香精（加或不加）、八角、白芷、桂皮、山梨酸钾，经配料、装盒、真空包装、高温熟制灭菌、加工而成。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》、GB 2726《熟肉制品》的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。

安阳市海燕肉食品有限责任公司
2017年08月15日