



413264S-2018



河南省华旭食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

---

# 烤肉制品

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

河南省华旭食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南省华旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅学庄、李迎军、陈玉云。

本标准自发布实施日起替代Q/HXS 0001S-2018（备案号：412291S-2018，2018-8-1发布实施）。

H N

Q B

# 烤肉制品

## 1 范围

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

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加一种或几种辅料，食用盐、谷氨酸钠、五香粉（花椒、八角、桂皮、小茴香、陈皮）、香辣味调味粉（食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、葡萄糖、麦芽糊精、蒜粉、洋葱粉、生姜粉、桔茗粉、酵母提取物、酸水解大豆蛋白调味粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂）、辣椒油树脂、红曲红、红曲黄色素、新奥尔良腌制料（三聚磷酸钠、辣椒红、瓜尔豆胶）、酿造酱油、亚硝酸钠、蚝油、原糖（红糖）、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮、陈皮、花椒、特味鲜（琥珀酸二钠、DL-丙氨酸、盐酸硫胺素）、食用植物油（大豆油、茶油）、蜂蜜、白酒、料酒、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品添加剂防腐剂在每种产品中只添加其中一种（脱氢乙酸钠或山梨酸钾或乳酸链球菌素）、经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、外箱包装而成的熟食肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫）中的一种为主要原料应符合GB 16869和GB 2707的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和 GB 13104的规定。

2.1.4 桂皮、陈皮、花椒应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.5 谷氨酸钠应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.7 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.8 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

- 2.1.10 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.16 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 原糖应符合GB15108的规定。
- 2.1.19 特味鲜应符合DBS41/001的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.21 红曲黄应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.22 新奥尔良腌制料应符合DBS41/001的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.25 茶油应符合GB/T 11765和GB 2716的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合GB1886.39的规定。
- 2.1.28 五香粉应符合GB/T15691-2008的规定。
- 2.1.29 香辣味调味粉应符合DBS41/001的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合GB14963的规定。
- 2.1.31 白酒应符合GB/T 10781和GB 2757的规定。
- 2.1.32 料酒应符合SB/T10416的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB GB 7657的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231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	块状，表面光滑有弹性	将烤制肉置于白瓷盆中，在自然光线下目
色 泽	浅黄色	

气 味	有明显的烤制味，无异味	测其性状、色泽、杂质，用手触摸其弹性和组织结构，然后嗅其气味、温开水漱口，品尝其味道滋味
滋味	烤制鸭肉具有鸭肉特有的味道，无异味	
	烤制鸡肉具有鸡肉特有的味道，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
		禽肉类	禽肉内脏、杂类 <sup>a</sup>	
蛋白质, g/100g	≥	15.0	8.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.25		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
亚硝酸钠(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	30		GB 5009.33
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 取可食部分进行检验。				
注: 每种产品仅使用一种防腐剂。				

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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菌, /25g	5	0	0	-	GB4789.30

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

## 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 和 GB 19303 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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和公告。

## 3 检验

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

## 编制说明

本产品是以鲜（冻）禽肉（整鸭、整鸡、鸭心、鸡心、鸭肝、鸡肝、鸡翅尖、鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭掌、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫）中的一种为主要原料，经清洗（或解冻）、修剪，添加一种或几种辅料，食用盐、谷氨酸钠、五香粉（花椒、八角、桂皮、小茴香、陈皮）、香辣味调味粉（食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、葡萄糖、麦芽糊精、蒜粉、洋葱粉、生姜粉、桔茗粉、酵母提取物、酸水解大豆蛋白调味粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食用香精、辣椒红、辣椒油树脂）、辣椒油树脂、红曲红、红曲黄色素、新奥尔良腌制料（三聚磷酸钠、辣椒红、瓜尔豆胶）、酿造酱油、亚硝酸钠、蚝油、原糖（红糖）、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮、陈皮、花椒、特味鲜（琥珀酸二钠、DL-丙氨酸、盐酸硫胺素）、食用植物油（大豆油、茶油）、蜂蜜、白酒、料酒、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精、肉精膏、浓香肉味精油、肉味增香剂、麻椒油、五香液、香辣风味油、鲜香肉味粉）、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品添加剂防腐剂在每种产品中只添加其中一种（脱氢乙酸钠或山梨酸钾或乳酸链球菌素）、经滚揉腌制、电烤制、干燥、冷却装袋、真空包装、灭菌、外箱包装而成的熟食肉制品。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》有关规定，参照 GB 19303《熟肉制品企业生产卫生规范》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了烤制肉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省华旭食品有限公司

QB