



413425S-2018



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0022S-2018

---

# 腊味合蒸

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

---

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军。

H N

Q B

# 腊味合蒸

## 1 范围

本标准规定了腊味合蒸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以腊鸡、腊鸭、腊熏猪肉、熏鱼、竹笋干为原料，先将腊鸡、腊鸭用开水煮制十分钟，竹笋干用凉置后的白开水浸泡24小时，然后将煮制后的腊鸡、腊鸭、浸泡后的竹笋干和腊猪肉、熏鱼分别进行分切成为块状，并装入碗中，最后把切好的葱（清洗、分切）、姜（清洗、切片）和料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、凉置的白开水混拌倒入碗中，封口、高温灭菌、包装而成的腊味合蒸。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 腊鸡、腊鸭、腊熏猪肉、熏鱼应符合GB 2730的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.4 竹笋干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.5 姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.6 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	将样品 1 袋置于清洁干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、杂质、色泽；嗅其气味，温水漱口后品其滋味。
色 泽	各种原料应有的色泽	
气、滋味	具有腊味合蒸应有的气、滋味，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	
固形物, %	≥	60	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	2.5	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH) , mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) *, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
注: * 指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

#### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、食用盐、固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

腊味合蒸是以腊鸡、腊鸭、腊熏猪肉、熏鱼、竹笋干为原料，先将腊鸡、腊鸭用开水煮制十分钟，竹笋干用凉置后的白开水浸泡24小时，然后将煮制后的腊鸡、腊鸭、浸泡后的竹笋干和腊猪肉、熏鱼分别进行分切成为块状，并装入碗中，最后把切好的葱（清洗、分切）、姜（清洗、切片）和料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、凉置的白开水混拌倒入碗中，封口、高温灭菌、包装而成。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》有关规定，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司