



412138S-2018



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0029S-2018

酱卤肉制品

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧、河南省长葛市长兴路北侧；

本标准适用于安阳众品食业有限公司；地址：河南省汤阴县城关镇五里村食品工业园；

本标准适用于洛阳众品食业有限公司；地址：河南省洛阳偃师市首阳山工业区；

本标准适用于驻马店众品食业有限公司；地址：河南省遂平县希望大道北侧工业园区；

本标准适用于永城众品食业有限公司；地址：河南省永城市沱南工业园区；

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路2号；

本标准适用于泰州众品食业有限公司；地址：姜堰经济开发区姜溱路西侧；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路；

本标准适用于农安众品食品有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

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、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）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）或可食副产品（头、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种为原料，经过挑拣、修整，添加（或不添加）食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、八角、花椒、葱、姜中的部分或全部腌制（或不腌制），经滚揉（或不滚揉）、预煮（或不预煮）、大豆油油炸（或不油炸），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、胭脂虫红、红曲黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酿造酱油、姜、葱、白胡椒粉、八角、辣椒、小茴香、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻、山奈、甘草、荜拨、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、白芷、料酒、肉味香精、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乳酸钠中的部分，经酱制（或卤制）、烟熏（或不烟熏）、去骨（或不去骨）、冷却、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却、冷冻（或不冷冻）等工艺加工而成的酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合GB 2707和GB 9959.1的规定。
- 2.1.2 猪副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸭肉及其副产品应符合GB 2707和GB 16869的规定。
- 2.1.4 牛肉应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。
- 2.1.5 牛副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.10 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.16 红曲黄应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.20 姜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.21 白胡椒粉应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.22 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.23 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.24 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.25 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.26 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 2.1.27 肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定。

- 2.1.28 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.29 小茴香、山奈、荜拔、砂仁、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.31 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.32 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.33 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 胭脂虫红应符合 SN/T 2360.9 的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	指标	试验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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			
		禽肉类	畜肉类	可食用副产品类	
蛋白质, g/100g	≥	15	20	8.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	70		75	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤	4			GB 5009.44
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	≤	肝脏: 0.5、肾脏: 1.0、其他类:0.1			GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.06			GB 5009.28
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤	0.3			GB 5009.277
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30			GB 5009.33
苯并[a]芘 ^c , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.27

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注1: a该指标仅限于添加山梨酸钾的产品检测, 相同功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

b该指标仅限于添加双乙酸钠的产品检测。

c该指标仅限于烟熏制品的产品检测。

注2：检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
大肠埃希氏菌0157:H7/(/25g) (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	—	GB 4789.36

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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有关规定和公告。

3 检验

预包装酱卤肉制品每批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、大肠菌群。散装酱卤肉制品每批出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、蛋白质、菌落总数、大肠菌群项目检测应不少于每 7 天一次。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）或可食副产品（头、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种为原料，经过挑拣、修整，添加（或不添加）食用盐、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、八角、花椒、葱、姜中的部分或全部腌制（或不腌制），经滚揉（或不滚揉）、预煮（或不预煮）、大豆油油炸（或不油炸），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、红曲红、胭脂虫红、红曲黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酿造酱油、姜、葱、白胡椒粉、八角、辣椒、小茴香、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻、山奈、甘草、草拨、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、白芷、料酒、肉味香精、亚硝酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、乳酸钠中的部分，经酱制（或卤制）、烟熏（或不烟熏）、去骨（或不去骨）、冷却、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）、冷却、冷冻（或不冷冻）等工艺加工而成的酱卤肉制品。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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众品食业股份有限公司