



412291S-2018



河南省华旭食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

烤肉制品

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

河南省华旭食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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、白新国。

本标准自发布实施日起替代Q/HXS 0001S-2017。

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、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭爪、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，添加食用盐、谷氨酸钠、酿造酱油、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮（经粉碎）、红曲红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精）、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠，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（鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭爪、鸡爪、鸡翅根、鸭翅根、鸡翅、鸭翅、鸡脖、鸭脖、鸭舌、鸭肫）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、大茴香应符合《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）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 呈味核苷酸二钠符合GB 1886.171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、品尝其滋味。
色 泽	浅黄色	
气 味	有明显的烤制味，无异味	
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 ^a
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 ₂ 计）, mg/kg	≤	30		GB 5009.33
苯并（α）芘, 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。				
a 取可食部分进行检验。				

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 ^a 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菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
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有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目：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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本品是以鲜（冻）禽肉（鸭肉、鸡肉、鸭腿、鸡腿、鸭锁骨、鸡锁骨、鸭爪、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，添加食用盐、谷氨酸钠、酿造酱油、亚硝酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、辣椒粉、八角（经粉碎）、桂皮（经粉碎）、红曲红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉精膏、猪肉精膏、烤牛肉香精）、D-异抗坏血酸钠、酵母提取物、呈味核苷酸二钠，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。

本标准规定了烤肉制品的分类、要求、检验方法、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