



412315S-2018



太康县祁点食品有限公司企业标准

Q/TQS 0001S-2018

酱卤肉制品

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

太康县祁点食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由太康县祁点食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵光侠。

H N

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛肉为主要原料，以人参（人工种植5年以下）、枸杞、香辛料（桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、良姜）、食用盐、白砂糖、味精为辅料，添加三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠，经牛肉解冻、清洗、整理、腌制、卤制、冷却、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 人参(人工种植5年以下)应符合卫生部公告2012第17号的规定。
- 2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的正常色泽	从样品中取出一袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的形态特征	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009. 3
蛋白质, g/100g	≥ 20.0	GB 5009. 5
食用盐(以氯化钠计), %	≤ 4.0	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	≤ 0.1	GB 5009. 15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009. 17
N - 二甲基亚硝酸胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009. 33
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789. 26 规定的方法检测。

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 的规定。

2.7 其它要求

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及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌; 水分、食用盐、蛋白质检验项目应不少于每 7d 一次。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛肉为主要原料，以人参（人工种植 5 年以下）、枸杞、香辛料（桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、良姜）、食用盐、白砂糖、味精为辅料，添加三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠，经牛肉解冻、清洗、整理、腌制、卤制、冷却、真空包装、高温灭菌、外包装工艺制成的酱卤肉制品。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。

太康县祁点食品有限公司