



410248S-2019



濮阳开发区恒昌肉食品加工部企业标准

Q/PHR 0001S-2019

酱卤肉制品

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

濮阳开发区恒昌肉食品加工部 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。

本标准由濮阳开发区恒昌肉食品加工部提出。

本标准起草单位：濮阳开发区恒昌肉食品加工部。

本标准主要起草人：任继广、郭姣艳、魏然、韩哲慧、王梦菡。

H N
Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜、（冻）畜禽产品猪〔肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄〕、牛〔肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄筋〕、驴〔肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、蹄筋〕鸡〔肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪〕、鸭〔肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪〕中的一种为原料，以枸杞、香辛料（桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、高良姜）、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，经解冻、清洗、整理、腌制、卤制（或蒸煮、酱制）、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 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.11 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	从样品中取出一袋，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态、气味、滋味、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
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
	畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 ^a	
水分， g/100g	≤ 70	70	75	GB 5009.3
蛋白质， g/100g	≥ 20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
食用盐（以氯化钠计）， g/100g	≤	3.5		GB 5009.44

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅 ^{*b} （以Pb计），mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	0.1	0.1（肝脏制品、肾脏制品除外）， （肝脏制品0.5，肾脏制品1.0）	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-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30			GB 5009.33

注：a包括畜、禽类头颈、爪、蹄（蹄筋）、尾等部分的制成品。

*b该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

同一功能的食品添加剂（相同防腐剂）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。

2.4 微生物限量

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌0157:H7（仅适用于牛肉制品），/25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注1：样品的采样及处理按GB4789.1执行；

注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、蛋白质、食用盐。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) 畜禽产品猪 {肉、内脏(心、肝、肚、肠、肾)、头、颈、舌、尾、蹄}、牛 {肉、内脏(心、肝、肚、肠、肾)、头、颈、舌、尾、蹄筋}、驴 {肉、内脏(心、肝、肚、肠、肾)、头、颈、舌、蹄筋} 鸡 {肉、内脏(心、肝、肠、肾)、头、颈、爪}、鸭 {肉、内脏(心、肝、肠、肾)、头、颈、爪} 中的一种为原料, 以枸杞、香辛料(桂皮、白芷、香叶、八角、花椒、高良姜)、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, 经解冻、清洗、整理、腌制、卤制(或蒸煮、酱制)、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, 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。

濮阳开发区恒昌肉食品加工部