



410040S-2019



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2019

气调包装酱卤肉制品

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

河南九豫全食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭希淡、郭振立、谢向前。

H N

Q B

气调包装酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了气调包装酱卤肉制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽(牛、猪、鸡、鸭中的一种)肉或可食用的副产品(肝、肚、肠中的一种)为主要原料,添加白砂糖、味精、鸡精、食用盐、酱油(或不添加)、料酒、香辛料(辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种)、食品添加剂(亚硝酸钠、乙基麦芽酚、红曲红)(添加或不添加),经原料验收、前处理、卤制(煮制)、冷却、气调(氮气)包装而成的气调包装酱卤肉制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

2.1 气调包装酱卤肉制品

以鲜(冻) 畜禽(牛、猪、鸡、鸭中的一种)肉或可食用的副产品(肝、肚、肠中的一种)为主要原料,添加白砂糖、味精、鸡精、食用盐、酱油(或不添加)、料酒、香辛料(辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种)、食品添加剂(亚硝酸钠、乙基麦芽酚、红曲红)(添加或不添加),经原料验收、前处理、卤制(煮制)、冷却、气调(氮气)包装而成的气调包装酱卤肉制品。

2.2 气调包装

采用阻隔性包装材料、通过充入填充氮气体调整包装容器内的气体比例,以抑制微生物生长,达到延长保质期的一种包装方式。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻) 畜禽(牛、猪、鸡、鸭)肉及其可食用的副产品(肝、肚、肠)应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 氮气应符合 GB 29202 的规定。

3.1.11 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于干燥的白盘中，用目测检查性状、色泽和杂质；嗅其气味，温水漱口后，品尝其滋味。
性状	固态，具有该产品应有的性状	
气味、滋味	具有酱卤肉制品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
		酱卤畜肉类	酱卤禽肉类	酱卤畜禽副产品	
蛋白质，%	≥	20	15	8.0	GB 5009.5
水分，%	≤	70		75	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0			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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05			GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（限酱卤肝制品） 0.1（其它酱卤肉制品）			GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30			GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157: H7, /25g (酱卤牛肉及牛副产品制品)	5	0	0	—	GB 4789.36
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

3.7 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; 兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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(牛、猪、鸡、鸭中的一种)肉或可食用的副产品(肝、肚、肠中的一种)为主要原料,添加白砂糖、味精、鸡精、食用盐、酱油(或不添加)、料酒、香辛料(辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种)、食品添加剂(亚硝酸钠、乙基麦芽酚、红曲红)(添加或不添加),经原料验收、前处理、卤制(煮制)、冷却、气调(氮气)包装而成的气调包装酱卤肉制品。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南九豫全食品有限公司

H N

Q B