



410916S-2019



开封雏鹰肉类加工有限公司企业标准

Q/KCY 0012S-2019

卤肉制品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

开封雏鹰肉类加工有限公司 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。
本标准由开封雏鹰肉类加工有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王志蕊。

H N

Q B

卤肉制品

1 范围

本标准规定了卤肉制品的分类、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。

本标准适用于以猪肉副产品（猪头肉、猪拱嘴、猪蹄、猪尾、猪耳、猪心、猪肝、猪肺、猪肚、猪舌、猪肠、猪肘）、生活饮用水、猪骨抽提物、食用盐、香辛料（葱、姜、八角、花椒、桂皮、小茴香、辣椒、高良姜、草果、月桂叶、丁香、肉豆蔻、黑胡椒、百里香、山奈、荜拔、甘草、白胡椒、香茅）、陈皮、白芷、栀子、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆蛋白）、黄酒、调味料酒、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、排骨粉调味料、大豆油、食用猪油、鸡骨抽提物、甜面酱、黄豆酱、红曲红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料（d-木糖、L-丙氨酸、甘氨酸、猪肉香精）中的几种为原料，经原料修整、清洗、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、卤制、晾制、分切、包装、杀菌、冷却、外包、入库工艺加工而成的卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉副产品（猪头肉、猪拱嘴、猪蹄、猪尾、猪耳、猪心、猪肝、猪肺、猪肚、猪舌、猪肠、猪肘）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.11 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 d-木糖应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 小茴香、草果、高良姜、山奈、荜拔、百里香、月桂叶、甘草、香茅、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.17 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.26 猪肉香精应符合 GB 31606 的规定。
- 2.1.27 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.28 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.29 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 排骨粉调味料应符合 SB/T 10536 的规定。
- 2.1.32 猪骨抽提物、鸡骨抽提物应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.33 陈皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.34 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 |
|------|--------------------|---|
| 气、滋味 | 具有本品应有的正常气味、滋味，无异味 | 取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯内），在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 呈酱褐色 | |
| 性状 | 块状、表面有少量浮油 | |
| 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 |
|----------------------|-------|------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 4 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

| | | | |
|--|---|-------|-------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ | 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 |
| 亚硝酸盐残留量（以亚硝酸钠计） ^a ，mg/kg | ≤ | 30 | GB 5009.33 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg | ≤ | 0.075 | GB 5009.28 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg | ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |
| 注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 注 2：b 该指标仅限于添加山梨酸钾的产品检测。 a 该指标仅限于添加亚硝酸钠的产品检测。 注 3：检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。 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 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | 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 |
| 注 1： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其他要求

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

盒装出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量；真空包装产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

验证检验：盒装产品每周抽检一次进行验证检验，检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪肉副产品（猪头肉、猪拱嘴、猪蹄、猪尾、猪耳、猪心、猪肝、猪肺、猪肚、猪舌、猪肠、猪肘）、生活饮用水、猪骨抽提物、食用盐、香辛料（葱、姜、八角、花椒、桂皮、小茴香、辣椒、高良姜、草果、月桂叶、丁香、肉豆蔻、黑胡椒、百里香、山奈、荜拔、甘草、白胡椒、香茅）、陈皮、白芷、栀子、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液（大豆蛋白）、黄酒、调味料酒、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、排骨粉调味料、大豆油、食用猪油、鸡骨抽提物、甜面酱、黄豆酱、红曲红、乳酸链球菌素、山梨酸钾、亚硝酸钠、食用香精香料（d-木糖、L-丙氨酸、甘氨酸、猪肉香精）中的几种为原料，经原料修整、清洗、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、卤制、晾制、分切、包装、杀菌、冷却、外包、入库工艺加工而成的卤肉制品。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》和《肉制品生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了卤肉制品的分类、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封雏鹰肉类加工有限公司