



410740S-2026



濮阳市世排食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2026

# 梅菜扣肉

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

濮阳市世排食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市世排食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾世排、孙艳波、郭姣艳、郭瑞军、韩哲慧、王梦菡、王连州、魏然、张峰、姜露、范文新、杨青、李翠娟、马振华、康鹏伟、周敏、程宝宝、丁冬梅。

本标准自发布之日起替代：Q/PSS 0001S-2020（备案号：416588S-2020）。

H N

Q B

# 梅菜扣肉

## 1 范围

本标准规定了梅菜扣肉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割，加入水预煮（肉煮 6 成熟）、上色或不上色，经油炸（食用猪油）、切片、装碗，加入梅干菜、水、白砂糖、豆腐乳、蚝油、海鲜酱、柱侯酱、辣椒酱中的几种、真空包装、高温杀菌（杀菌 30 分钟，121℃）、加工而成的梅菜扣肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱、柱侯酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 梅干菜应清洁卫生、干燥、无污染、无虫蛀、无霉变、无异味，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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	具有产品应有的性状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
滋 味	具有本品特有滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44

固形物, g/100g	≥	50	GB/T 10786
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.24	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总和计。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

#### 2.5 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 8950 的规定。

#### 2.7 其它要求

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 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌的检测。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、冻猪肉为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分割，加入水预煮（肉煮 6 成熟）、上色或不上色，经油炸（食用猪油）、切片、装碗，加入梅干菜、水、白砂糖、豆腐乳、蚝油、海鲜酱、柱侯酱、辣椒酱中的几种、真空包装、高温杀菌（杀菌 30 分钟，121℃）、加工而成的梅菜扣肉。

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。

濮阳市世排食品有限公司

H N  
Q B