



410688S-2018



漯河汇特食品有限公司企业标准

Q/LHT 0001S-2018

---

# 酱卤肉制品

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

漯河汇特食品有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河汇特食品有限公司

本标准主要起草人：

王令建、翟海港、杨明扬、刘晓丽、樊付民、杨建磊、李永丽、宋静茹、王巧玲

本标准适用于双汇集团及其所属公司：

河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司（地址：河南省漯河市召陵区双汇路 1 号）

河南双汇投资发展股份有限公司（地址：河南省漯河市双汇路 1 号）

漯河汇特食品有限公司（地址：河南省漯河市经济开发区衡山路）

华懋双汇实业（集团）有限公司（河南省漯河市召陵区人民东路 100 号）

山东德州双汇食品有限公司（地址：山东省德州经济开发区晶华路）

江苏淮安双汇食品有限公司（地址：江苏省淮安市淮阴经济开发区嫩江路 127 号）

漯河万中禽业加工有限公司（地址：河南省漯河市召陵区阳山路西侧）

哈尔滨双汇北大荒食品有限公司（地址：黑龙江省哈尔滨市开发区哈平路集中区渤海东路 7 号）

芜湖双汇食品有限公司（地址：安徽省芜湖市三山经济开发区临江工业区）

绵阳双汇食品有限责任公司（地址：绵阳市涪城区飞云南路中段 9 号）

Q B

# 酱卤肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、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、脚]、牛[肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄筋]、鸡[肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪]、鸭[肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪]}为主要原料，配以水、食用盐、白砂糖、冰糖、酱油、黄豆酱、郫县豆瓣、豆豉、味精、鸡精调味料、姜、白酒、黄酒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、蚝油、咖喱粉、孜然、丁香、甜罗勒、小豆蔻、桂皮、辣椒、月桂叶、花椒、肉豆蔻、洋葱、山楂、大蒜、罗汉果、大葱、腐乳、鱼露、调味料酒、山奈、砂仁、草果、多香果、小茴香、高良姜、葛缕子、欧芹、莪萝子、芫荽、栀子、白芷、橘皮、骨汤、食品用香精（五香、酱香、麻辣、甜辣、香辣）、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的部分品种为辅料，经预处理、预煮、卤制（或蒸煮、酱制）、冷却（或晾制）、充氮气包装（可根据生产需要进行工艺组合）等工艺加工而成的酱卤肉制品。

## 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

采用阻隔性包装材料、通过充入填充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）畜禽产品应符合 GB 2707 或相关标准的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.1.6 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。

3.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

3.1.8 豆豉应符合 DB 51/T391 的规定。

3.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.11 姜应符合 GH/T 1172 的规定。

3.1.12 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

3.1.13 白酒应符合 GB 2758 的规定。

3.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

3.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

3.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 3.1.20 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.22 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 3.1.23 小豆蔻应符合 GB/T 22305.2 的规定。
- 3.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.26 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.28 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.29 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 3.1.30 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.31 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.32 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 3.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.34 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.35 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.36 骨汤应符合 DBS 41/001 的规定。
- 3.1.37 黄酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.38 山奈、砂仁、草果、多香果、小茴香、高良姜、葛缕子、欧芹、茺萝子、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.39 栀子、白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.41 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.44 氮气应符合 GB 29202 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	具有产品固有色泽	取样品置于白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，尝其滋味、嗅其气味
组织形态	具有固有的组织状态	
滋味及气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
		畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 <sup>a</sup>	
蛋白质, g/100g	≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5
水分, g/100g	≤	70	70	75	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤	3.5			GB 5009.44
铅(以Pb计) <sup>b</sup> , 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	0.1	0.1（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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
亚硝酸盐/（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤	25			GB 5009.33
注a：包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品					
注b：该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定					
注：防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。					

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 000	100 000	SN/T 1897 （仲裁法 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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7（仅适用于牛肉制品）	5	0	0	—	GB 4789.36
注1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。					

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

### 3.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官、净含量。菌落总数、大肠菌群、蛋白质、水分、氯化物应不少于每7天一次。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

酱卤肉制品是以鲜（冻）畜禽产品{猪[肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、脚]、牛[肉、内脏（心、肝、肚、肠、肾）、头、颈、舌、尾、蹄筋]、鸡[肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪]、鸭[肉、内脏（心、肝、肠、肾）、头、颈、爪]}为主要原料，配以水、食用盐、白砂糖、冰糖、酱油、黄豆酱、郫县豆瓣、豆豉、味精、鸡精调味料、姜、白酒、黄酒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、蚝油、咖喱粉、孜然、丁香、甜罗勒、小豆蔻、桂皮、辣椒、月桂叶、花椒、肉豆蔻、洋葱、山楂、大蒜、罗汉果、大葱、腐乳、鱼露、调味料酒、山奈、砂仁、草果、多香果、小茴香、高良姜、葛缕子、欧芹、茴香子、芫荽、栀子、白芷、橘皮、骨汤、食品用香精（五香、酱香、麻辣、甜辣、香辣）、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的部分品种为辅料，经预处理、预煮、卤制（或蒸煮、酱制）、冷却（或晾制）、充氮气包装（可根据生产需要进行工艺组合）等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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

漯河汇特食品有限公司

QB