



410451S-2018



河南链多多食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2018

西式酱卤肉制品

2018-2-5 发布

2018-2-5 实施

河南链多多食品有限公司 发布

前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南链多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张会会、吕杰、戚宪强、李广要、赵闯、李永恒、刘晓梅。

H N

Q B

西式酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了西式酱卤肉制品的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以鲜、冻（需解冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）或禽肉（鸡肉、鸭肉）或可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）为主要原料经清洗、修整后，配以（饮用水、大葱、生姜、大蒜、八角、茴香、香叶、陈皮、白芷、花椒、丁香、草果、豆蔻、黑胡椒、甜椒、辣椒、食用盐、白砂糖、麦芽糖、调味料酒、亚硝酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、呈味核苷酸二钠、红曲红）一种或几种，或添加酱汁（酱油、干黄酱、甜面酱、食用盐、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、芝麻油、酵母提取物、辣椒、咖喱粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、呈味核苷酸二钠、红曲红）一种或几种，经注射或滚揉、腌制、干燥或不干燥、蒸制或煮制、烘烤或不烘烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻西式工艺加工而成的酱卤风味肉制品。

2 定义和术语

以下定义和术语适用于本标准。

2.1 常温型

经灭菌工艺（一般为 121℃、20min）并且在 10℃—30℃条件下贮存的产品类型。

2.2 冷藏型

经低温杀菌工艺（一般为 85—95℃、30min）并且在冷藏条件下进行贮运的产品，一般在 0—4℃条件下贮存的产品类型。

2.3 冻藏型

不经过杀菌工艺直接进行速冻并且在冷藏条件下进行贮运的产品，一般在-18±2℃条件下贮存的产品类型。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.2 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

3.1.3 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.6 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

- 3.1.8 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.9 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 猪肉、可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）应符合 GB 9959.1 的规定。
- 3.1.11 羊肉、可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）应符合 GB/T 9961 的规定。
- 3.1.12 八角、茴香、香叶、陈皮、白芷、草果、豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 鸡肉、鸭肉、可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.14 牛肉、可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.20 干黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.23 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定。
- 3.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.30 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
性 状	块状包装完好，无焦斑或霉点	将样品开袋后倒入白色磁盘中，于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，品尝其滋味
色 泽	色泽均匀，酱制品表面为酱色或褐色，卤制品应具有卤肉应有的色泽	
气 味	具有明显的酱卤肉风味，鲜香味浓郁，无异味	
滋 味	咸淡适口，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 ^a	
水分, g/100g	≤	70	75	GB 5009. 3
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009. 27
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
N - 二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0		GB 5009. 26
亚硝酸钠(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30		GB 5009. 33
<p>a 包括畜禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。</p> <p>*该指标严于食品安全国家标准。</p> <p>注：苯并(a)芘指标仅适用于烘烤工艺产品。</p>				

3.4 微生物指标

常温型微生物指标应符合商业无菌要求，按 GB 4789. 26 规定的方法检验。

冷藏型、冻藏型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 ^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
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10
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*/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 36
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。</p> <p>*仅适用于牛肉制品。</p>					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 19303 和 GB 14881 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；兽药残留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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于是以鲜、冻（需解冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉）或禽肉（鸡肉、鸭肉）或可食副产品（头、脖、蹄（爪）、心、肝、胃（肚、胗）、肠）为主要原料经清洗、修整后，配以（饮用水、大葱、生姜、大蒜、八角、茴香、香叶、陈皮、白芷、花椒、丁香、草果、豆蔻、黑胡椒、甜椒、辣椒、食用盐、白砂糖、麦芽糖、调味料酒、亚硝酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、呈味核苷酸二钠、红曲红）一种或几种，或添加酱汁（酱油、干黄酱、甜面酱、食用盐、白砂糖、调味料酒、酿造食醋、芝麻油、酵母提取物、辣椒、咖喱粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、呈味核苷酸二钠、红曲红）一种或几种，经注射或滚揉、腌制、干燥或不干燥、蒸制或煮制、烘烤或不烘烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻西式工艺加工而成的酱卤风味肉制品。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 19303《熟肉制品生产企业卫生规范》和 GB/T 23586《酱卤肉制品》等有关标准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。

河南链多多食品有限公司