

# Q/CYXH

## 内蒙古草原鑫河生物科技有限公司企业标准

Q/CYXH 0001S—2022

---

### 肉酱

2021 - 12 - 15 发布

2022 - 01 - 10 实施

内蒙古草原鑫河生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司提出。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司起草。

本标准由内蒙古草原鑫河生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人：杨扬。

# 肉酱

## 1 范围

本标准规定了肉酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉、禽肉为主要原料，配以植物油、食用盐、复合调味酱、添加或不添加食品添加剂山梨酸钾，经选料、绞制、配料、搅拌混合、炒制、熬制、灌装、包装等工艺制成的肉酱制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》(网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>)

## 3 技术要求

### 3.1 要求

- 3.1.1 原料要求：应符合GB 2707食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品的规定。
- 3.1.2 植物油：应符合GB 2716 食品安全国家标准植物油的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合GB/T 5461食品安全国家标准食用盐的规定。
- 3.1.4 水：应符合GB 5749生活饮用水卫生标准的规定。

3.1.5复合调味酱：应符合相应食品安全标准的规定。

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
外观	包装完好、无泄漏、胀袋现象。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和组织状态，闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
色泽	呈红褐色或棕褐色，有光泽。	
滋味、气味	咸辣适口，酱香浓郁，具有肉及配料特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	浓稠装固液混合物，允许有片状原料及配料粒存在，允许固液分层。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅(以 Pb 计)≤0.8mg/kg”，检验方法:按 GB 5009.12 规定的方法测定。其他污染物限量应符合 GB 2762 中调味品及其项下复合调味料的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表 2 的规定。

表2 微生物限量

项目	采样方案 <sup>1)</sup> 及限量, CFU/g				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

食品添加剂山梨酸钾的质量应符合 GB2760 的规定，其质量要求应符合 GB 1886.39 的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。