



412792S-2021



河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0003S-2021

冷藏/冷冻酱卤肉制品、熏 烧烤肉制品

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

河南尚品食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由河南尚品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏亚磊、任宪峰、李飞、周登明、闫伟、王世江、张彦伟、郭青青。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSP 0003S-2021(备案号：411243S-2021)。

H N
Q B

冷藏/冷冻酱卤肉制品、熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏/冷冻酱卤肉制品、熏烧烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料或其粉/粒【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、刺山柑、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花（西红花）、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜蒜、鲜辣椒、小蓟、山药、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、杏仁、沙棘、芡实、花椒、枣、罗汉果、枸杞子、梔子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、莲子、淡豆豉、紫苏、紫苏籽、葛根、陈皮、柠檬、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、凤尾菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、调味料【腌料（复合调味料）、日式调味料酒（本味淋）、肉制品调味料（复合宝特）（复合调味料）、醋味复合调味料（复合调味料）、酱油粉（配料见附录A）、红烧酱汁（复合调味料）、卤牛杂酱料（复合调味料），其配料详见附录A】、固态调味料（见附录B）、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精、食用盐、酿造酱油、豆瓣酱、鸡汁调味料、酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精）、咖喱粉、料酒、酿造食醋、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、谷朊粉、芝麻中的几种，添加复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）或（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、富马酸一钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、半乳甘露聚糖、赤藓糖醇、木糖醇、氯化钾、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红、辣椒橙、柑橘黄、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精中的一种或几种）、食品用香料【八角茴香油、生姜油、香叶油、辣椒油树脂、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香

酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、香葱油、香紫苏油、肉桂皮油、甜小茴香油、辣椒酊、胡椒油、百里香油、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、除萆白柠檬油、棕芥末提取物、紫苏油、鼠尾草油、罗勒提取物、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、肉豆蔻油树脂、芫荽油/油树脂、韭葱油、甘草酸胺、花椒提取物、郎姆酒净油中的一种或几种】中的多种，经配料、注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制、熟制（酱制、卤制或烤制）、烟熏或不烟熏、冷却、包装（或冷冻后、分切、包装）、杀菌（或不杀菌）加工而成的冷藏/冷冻酱卤肉制品、熏烧烤肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冷藏、冷冻（酱卤肉制品、熏烧烤肉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料或其粉/粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜蒜、鲜辣椒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 小蓟、山药、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、杏仁、沙棘、芡实、花椒、枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、莲子、淡豆豉、紫苏、紫苏籽、葛根、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.6 柠檬应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 腌料（复合调味料）、肉制品调味料（复合宝特）（复合调味料）、醋味复合调味料（复合调味料）、红烧酱汁（复合调味料）、卤牛杂酱料（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 日式调味料酒（本味淋）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 酱油粉所用原料酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酱油粉所用原料麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 固态调味料应符合 Q/HL 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.40 酸水解大豆蛋白调味粉所用原料酸水解大豆蛋白调液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.41 酸水解大豆蛋白调味粉所用原料麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.49 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.50 大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.51 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.52 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.53 复配肉制品增稠剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.57 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.58 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.67 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.68 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.69 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.70 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.75 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.76 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.77 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.78 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.79 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.80 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.81 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.82 辣椒橙应符合 GB 1886.105 的规定。

- 2.1.83 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.84 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.85 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.86 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.87 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.88 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.89 香茅油应符合 1886.271 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.90 椒样薄荷油应符合 1886.278 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.91 黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、香葱油、香紫苏油、肉桂皮油、甜小茴香油、辣椒酊、胡椒油、百里香油、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、除萼白柠檬油、棕芥末提取物、紫苏油、鼠尾草油、罗勒提取物、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、肉豆蔻油树脂、芫荽油/油树脂、韭葱油、甘草酸胺、花椒提取物、郎姆酒净油应符合 GB 29938 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
水分，g/100g			≤ 75	GB 5009.3
蛋白质，g/100g			≥ 8	GB 5009.5
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
	双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
	脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg			≤ 0.3	GB/T 8313 或 SN/T 3848

^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
^b 磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘， $\mu\text{g/kg}$	≤	5.0（仅适用于熏烧烤肉制品）	GB 5009.27
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
展青霉素， $\mu\text{g/kg}$	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品；b 仅适用于添加磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配水分保持剂的产品；			
注 2：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
注 3：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	100	GB 4789.3
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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。					

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 食品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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:

- (1) 腌料：香辛料粉、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、食用香精、味精、番茄粉、芝麻油、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、淀粉、乙基麦芽酚、酵母抽提物中的多种（含两种及两种以上调味料）。
- (2) 日式调料酒（本味淋）：糯米、饮用水、食用酒精、米曲。
- (3) 肉制品调味料（复合宝特）：淀粉、麦芽糊精、食用盐、味精、桂皮粉、香辛料、食用香精；
- (4) 醋味复合调味料：麦芽糊精、食用盐、葡萄糖酸- δ -内酯、固态调味料（麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物）、醋粉、食品用香精、二氧化硅。
- (5) 酱油粉：酿造酱油、麦芽糊精。
- (6) 红烧酱汁：水、酿造酱油、食用盐、焦糖色、白砂糖、柠檬酸钠、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、日落黄、柠檬黄、赤藓红、食用香精、苯甲酸钠，或水、发酵酱醪、番茄酱、食用盐、味精、白砂糖、焦糖色、黄原胶、食用香精、苯甲酸钠、甜蜜素、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、赤藓红
- (7) 卤牛杂酱料：黄豆酱、酿造酱油、饮用水、白砂糖、食用盐、蚝油、鸡粉调味料、香辛料、酵母提取物、焦糖色、山梨酸钾、食用香精。

附录 B:

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		海乐香辛料（济南）有限公司			
注册地址		山东省济南市高新区机场路 2698 号			
备案企业标准编号		Q/HL 0002S-2020		批准或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)
产品标准名称		固态调味料			
适用的食品类别		调味料	食品原料(成分)及工艺	见附页	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、山东省地方标准的食品安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准	
				标准名称	企业标准指标值
		1	总砷(以As计)	GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》	≤0.5 mg/kg
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)			
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()				
企业自我承诺	一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》及相关法律规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照 GB 2760 和 GB14880 规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照 GB 7718 相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分功能声称的,声称内容严格按照 GB28050 相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标准备案信息。				
企业备案事项联系方式	联系人	ALEXANDER LAUE			企业(盖章)
	联系电话	18605315337			
	电子邮箱	542451161@qq.com			企业负责人签字
	公示情况说明	预备案公示日期: 2020 年 04 月 10 日至 2020 年 04 月 24 日, 备案内容无异议。			

注: 1. 此表由企业登录管理平台后上传, 向全社会公示, 接收各方意见建议, 公示时间应该不少于 10 个工作日。属保健食品的必须具备合法有效的批准文号。
 2. 公示结束后, 填报并上传《山东省食品安全企业标准备案表》, 备案受理部门 10 个工作日内完成备案登记。

山东省卫生健康委

食品原料（成分）及工艺

本标准适用于以植物香辛料（罂粟除外）或其它可食用植物成分、食用盐、食糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加葡萄糖、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、干制红枣、复合调味料、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、食品用香料、食品用香精、食品添加剂蒸馏单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、二氧化硅、焦糖色、葡萄糖酸- δ -内酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米（粉）、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚等中的一种或几种，经筛选、研磨（或不研磨）、过筛（或不过筛）、配料（或不配料）、混合（或不混合）、检验、包装等主要工艺加工制成的固态调味料产品。



编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切；添加生活饮用水，添加香辛料或其粉/粒【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、刺山柑、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花（西红花）、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、花椒、姜中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜韭葱、鲜蒜、鲜辣椒、小蓟、山药、山楂、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、杏仁、沙棘、芡实、花椒、枣、罗汉果、枸杞子、梔子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑椹、桔红（橘红）、桔梗、莱菔子、莲子、淡豆豉、紫苏、紫苏籽、葛根、陈皮、柠檬、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、猴头菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、凤尾菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、海藻糖、大豆油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、调味料【腌料（复合调味料）、日式调味料酒（本味淋）、肉制品调味料（复合宝特）（复合调味料）、醋味复合调味料（复合调味料）、酱油粉（配料见附录 A）、红烧酱汁（复合调味料）、卤牛杂酱料（复合调味料），其配料详见附录 A】、固态调味料（见附录 B）、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精、食用盐、酿造酱油、豆瓣酱、鸡汁调味料、酸水解大豆蛋白调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精）、咖喱粉、料酒、酿造食醋、黄豆酱、甜面酱、腐乳、番茄酱、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、谷朊粉、芝麻中的几种，添加复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）或（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、甘氨酸（增味剂）、富马酸一钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、半乳甘露聚糖、赤藓糖醇、木糖醇、氯化钾、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、茶多酚、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红、辣椒橙、柑橘黄、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精中的

一种或几种)、食品用香料【八角茴香油、生姜油、香叶油、辣椒油树脂、香茅油、椒样薄荷油、黑胡椒油树脂、罗勒油、九里香浸膏、小豆蔻油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、香葱油、香紫苏油、肉桂皮油、甜小茴香油、辣椒酊、胡椒油、百里香油、月桂叶提取物、生姜浸膏、良姜根提取物、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、白胡椒油树脂、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、除萘白柠檬油、棕芥末提取物、紫苏油、鼠尾草油、罗勒提取物、芹菜籽提取物、香叶提取物、芹菜叶油、肉豆蔻油树脂、芫荽油/油树脂、韭葱油、甘草酸胺、花椒提取物、郎姆酒净油中的一种或几种】中的多种,经配料、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、腌制、熟制(酱制、卤制或烤制)、烟熏或不烟熏、冷却、包装(或冷冻后、分切、包装)、杀菌(或不杀菌)加工而成的冷藏/冷冻酱卤肉制品、熏烧烤肉制品。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》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚品食品有限公司

QB