



412994 S-2021



河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0001S-2021

冷藏、冷冻熟肉制品

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南尚品食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 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 0001S-2019（备案号：410157S-2019）。

H N
Q B

冷藏、冷冻熟肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏、冷冻熟肉制品的分类、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、鸡肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、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，分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料【花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、柠檬粉、芹菜粉、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、食用葡萄糖、食用盐、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、海藻糖、干酪、鳕鱼糜、白酒、料酒、米酒、冰鸡蛋清、鸡蛋白粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆瓣酱、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、固态调味料（详见附录 A）、日式料酒（本味淋：糯米、饮用水、食用酒精、米曲）中的几种，添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食品用香精（肉膏香精、柠檬味香精、肉味香精、香辛料型香精、火腿香精、香肠香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、富马酸一钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋精粉、麦芽糊精）、乳酸钠溶液、红曲红、诱惑红（仅适用于肉灌肠制品或西式火腿）、辣椒红、胭脂虫红、红曲黄色素、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的一种或多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、灌装、熟制（酱制、卤制或蒸煮）、烟熏或不烟熏、烤制或不烤制、冷却、冷冻、分切、包装、（或冷冻后、分切、包装）、杀菌（或不杀菌）、加工而成的冷藏、冷冻熟肉制品。

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、熏煮香肠制品（肉灌肠制品）、熏煮火腿制品（西式火腿）】。

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、腿、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、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 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

- 2.1.6柠檬粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17鳕鱼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.19料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.21冰鸡蛋清、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31固态调味料应符合 GB 31644 和 Q/HL 0002S（见附录 A）的规定。
- 2.1.32日式料酒（本味淋：糯米、饮用水、食用酒精、米曲）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.375'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.46 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.47 复配肉制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.48 乳酸钠溶液应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.49 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.52 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.53 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.54 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.55 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.56 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 酸水解大豆蛋白粉、酱油粉应符合 GB 31644 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	固体	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
-----	-----	---------

		酱卤肉制品 熏烧烤肉制品	熏煮火腿制品 （西式火腿）	熏煮香肠制品 （肉灌肠制品）	
水分，g/100g	≤	75	75	75	GB 5009. 3
蛋白质，g/100g	≥	6	12	10	GB 5009. 5
^a 诱惑红，g/kg	≤	—	0. 025	0. 015	GB 5009. 141 或 SN/T 1743
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	70	30	GB 5009. 33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0. 075	0. 075	1. 5	GB 5009. 28
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3. 0	3. 0	3. 0	GB 5009. 277
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0. 5			GB 5009. 12
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0. 4			GB 5009. 11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0. 1（除肝脏、肾脏制品外）			GB 5009. 15
		0. 5（肝脏制品）			GB 5009. 15
		1. 0（肾脏制品）			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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5. 0（仅适用于熏、烧、烤肉类产品）			GB 5009. 27
注 1：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且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 2：*总砷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	10 ²	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 样品的采样及处理按 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。

附录 A:

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	项目指标值
		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)  企业负责人(签字) 2020年04月24日	
	联系电话	18605315337			
	电子邮箱	542451161@qq.com			
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。



鲁卫食标备37017359S-2020

鲁卫食标备37017359S-2020

鲁卫食标备37017359S-2020

鲁卫食标备37017359S-2020

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、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，分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料【花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、柠檬粉、芹菜粉、鸡精调味料、酸水解大豆蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、味精、食用葡萄糖、食用盐、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、海藻糖、干酪、鳕鱼糜、白酒、料酒、米酒、冰鸡蛋清、鸡蛋白粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆瓣酱、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、固态调味料（详见附录 A）、日式料酒（本味淋：糯米、饮用水、食用酒精、米曲）中的几种，添加或不添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食品用香精（肉膏香精、柠檬味香精、肉味香精、香辛料型香精、火腿香精、香肠香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、富马酸一钠、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase (TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋精粉、麦芽糊精）、乳酸钠溶液、红曲红、诱惑红（仅适用于肉灌肠制品或西式火腿）、辣椒红、胭脂虫红、红曲黄色素、亚硝酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的一种或多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、灌装、熟制（酱制、卤制或蒸煮）、烟熏或不烟熏、烤制或不烤制、冷却、冷冻、分切、包装、（或冷冻后、分切、包装）、杀菌（或不杀菌）、加工而成的冷藏、冷冻熟肉制品。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。