



412996S-2021



河南吉煌食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

熟肉制品

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南吉煌食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南吉煌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵报。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽副产品（鸡爪、鸭爪、猪皮）中的一种为主要原料，辅以香糟卤[水、香糟（大米、小麦）、黄酒、食用盐、白砂糖、香辛料、丁香、白芷、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）、食用盐、白砂糖、味精、酿造食醋、酿造酱油、复配肉制品防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素）、芝麻油（香油）、藤椒油、白醋、小米辣、剁椒、柠檬、藤椒、大蒜、白萝卜、鸡精调味料中的一种或几种，经解冻、清洗、熟制（卤制）、冷却、脱骨、清洗、混合、腌制、内包装、杀菌、外包而成的熟肉制品。

根据原料或口味不同可分为：柠檬凤爪（鸭爪）、微辣凤爪（鸭爪）、蒜香凤爪（鸭爪）、香辣凤爪（鸭爪）、藤椒凤爪（鸭爪）、麻辣猪皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽副产品（鸡爪、鸭爪、猪皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 柠檬、藤椒、白萝卜应新鲜，无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 小米辣、剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋、白醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大蒜应无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 藤椒油应符合 Q/YMZ 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.12 芝麻油（香油）应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 复配肉制品防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 香糟卤应符合 DB31/ 2006 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10	GB 5009.44
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.1	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
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于使用复配肉制品防腐剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 19303 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/HJS0001S-2021

SMTY9
新赫业金属公司商供产品手册

目 次

Q/HJS-20210001S

— 前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	2
5 检验规则	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	5



Q/HJS-20210001S

Q/HJS-20210001S

新赫业金属公司商供产品手册

食用调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB/T 8234 芝麻籽油

GB/T 8235 芝麻籽油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚 (BHA)

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯(BHT)

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中黄曲霉的测定

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

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/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB 8953 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 10464 花生籽油

GB/T 11761 芝麻

GB/T 11765 油茶籽油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 19111 玉米油
 GB/T 23347 植榄油、油橄榄果油
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 花椒（整的或粉碎状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香料
 GB/T 32730 芥末籽
 GB/T 1139 芹菜
 GB/T 1194 大蒜
 DB501/ 008 食品安全地方标准 花椒油
 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【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》



3 产品分类

3.1 香辛料调味油

以菜籽油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、蓖麻籽油、玉米油、葵花籽油、大豆油、花生油中的一种或多种为原料，辅以花椒、干辣椒、生姜、大蒜、胡椒、洋葱、芥末籽、葱椒、木姜子、芝麻中的一种或多种，经热浸提、压榨或超临界萃取，添加或不添加当归根油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香葱油、洋葱油、黑胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油树脂、八角油、麻香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、荜拔油、白芷油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芹菜籽油、芫荽籽油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配或不调配，灌装而成的调味油，如藤椒油、花椒油、藤椒橄榄油、芝麻橄榄油、藤椒茶油、麻辣油、姜油、葱油、辣椒油（红油）、芥末油、木姜子油、芝麻调味油等。

3.2 热香调味菜籽油

以菜籽油为原料，辅以生姜、洋葱、大蒜、葱、干辣椒、藤椒、花椒、八角、桂皮、山奈、小茴香中一种或多种，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，经挑选、清洗或不清洗、破碎或不破碎、加热、浸提、过滤、调配或不调配，灌装而成的热香调味菜籽油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.2 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 4.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 4.1.5 蓖麻籽油应符合 GB/T 8234 的规定。
- 4.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 4.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 4.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

4.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
 4.1.11 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
 4.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
 4.1.13 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
 4.1.14 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
 4.1.15 芋头应符合 GB/T 11339 的规定。
 4.1.16 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
 4.1.17 薯片、木姜子、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
 4.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 4.1.19 椒应新鲜、无腐败，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
 4.1.20 八角应符合 GB/T 7682 的规定。
 4.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 4.1.22 花椒油、木姜子油应符合经备案有效的企业标准的规定。
 4.1.23 丁基羟基茴香醚(BHA)应符合 GB 1886.12 的规定。
 4.1.24 二丁基羟基甲苯(BHT)应符合 GB 1900 的规定。
 4.1.25 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
 4.1.26 当归根油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香薷油、洋葱油、圆胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油、辣椒油树脂、八角油、茴香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、草蔻油、白芷油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芹菜籽油、芫荽籽油应符合 GB 30616 的规定。
 4.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有本产品固有的色泽	
组织形态/性状	液态，有少量不溶物	
味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态，杂质：感官：味、气味检验按 GB/T 5625 规定执行。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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)	≤ 1.8	GB 5009.3
肌酐类物质 ^a (以羟基-2-山椒素计) / (mg/g) ≥	1.95	DB51/ 208 食品 A
酸价 (KOH) / (mg/g)		
含辣椒油产品	≤ 4.0	GB 5009.229
其它	≤ 3.0	
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
游离残脂油 / (mg/kg)		
含辣椒油原料	≤ 20	GB 5009.262
压榨油原料	≤ 不得检出	
总砷 (以 As计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 3009.11

Q/YM20002S-2020

表3 (续)

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
铁(以Fe计) / (mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.90
铜(以Cu计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.13
苯并(a)芘 / (mg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)		
非花生油类的产品	≤ 10	GB 5009.22
花生油	≤ 30	
“限非植物、花生油产品。” “限含植物油产品。”		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2006】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依据 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验; 有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时;
- 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2(感官要求)、4.3(理化指标)规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料, 同一配料, 同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量



Q/YM200025-2020

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不少于 2 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg (不少于 4 个最小销售包装) 的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2004】第 123 号《食品标识管理规定》的规定; 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染, 运输过程中必须防雨、防晒、防暴晒, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

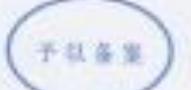
产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间距, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期熟香菜籽油为 12 个月, 其他均为 18 个月。



四川省食品安全企业标准备案登记表

企 业 名 称	幺麻子食品股份有限公司		
注 册 地 址	洪雅县止戈镇五龙村		
法 定 代 表 人 或 负 责 人	赵跃军	手 机 号 码	13518401199
食 品 标 准 名 称	食用调和油	标 准 编 号	Q/YM20002S-2020
标 准 发 布 日 期	2020-02-03	标 准 实 施 日 期	2020-03-02
适 用 的 食 品 类 别	油脂及其制品		
是否为集团母公司备案	否		
适 用 单 位	幺麻子食品股份有限公司		
网 上 公 示 情 况	已完成备案前公示（2019.02.03-2019.03.02），公示期间未收到意见和建议。		
食 品 相 关 内 容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) <0.09
	依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称、对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅（以 Pb 计）/ (mg/kg) (油脂及其制品) <0.1	
	其他说明	无	
	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、四川省食品安全地方标准及其他规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
本企业对提交的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）：幺麻子食品股份有限公司 企业法定代表人或负责人签字： 		备案登记情况：  2020年03月09日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

编制说明

熟肉制品是以鲜（冻）畜禽副产品（鸡爪、鸭爪、猪皮）中的一种为主要原料，辅以香糟卤[水、香糟（大米、小麦）、黄酒、食用盐、白砂糖、香辛料、丁香、白芷、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）]、食用盐、白砂糖、味精、酿造食醋、酿造酱油、复配肉制品防腐剂（脱氢乙酸钠、双乙酸钠、三聚磷酸钠、乳酸链球菌素）、芝麻油（香油）、藤椒油、白醋、小米辣、剁椒、柠檬、藤椒、大蒜、白萝卜、鸡精调味料中的一种或几种，经解冻、清洗、熟制（卤制）、冷却、脱骨、清洗、混合、腌制、内包装、杀菌、外包而成的熟肉制品。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，制定本企业标准，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。

河南吉煌食品有限公司

Q B