



412933S-2022



河南链多多供应链管理有限公司企业标准

Q/HLG 0001S-2022

# 酱卤肉制品

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

河南链多多供应链管理有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南链多多供应链管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛晓丹、何守伟、石灿亮、陈俚名。

本标准自发布实施日起替代Q/HLG 0001S-2022，备案号：410379S-2022。

H N

Q B

# 酱卤肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、牛带骨肉、羊带骨肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌的一种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃中的一种）中任一种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整后，配以饮用水、香辛料（大葱、生姜、老姜、高良姜、大蒜、八角、小茴香、月桂叶、孜然、丁香、迷迭香、罗勒叶、百里香、草果、豆蔻、芫荽籽、荜拔、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、当归、肉豆蔻、多香果、桂皮、辣椒、甜椒、薄荷、山奈、砂仁、肉桂、香茅草中的一种或几种）、罗汉果、山药、藿香、陈皮（橘皮）、白芷、栀子、芝麻、咖喱粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、郫县豆瓣、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、蚝油、食用葡萄糖、麦芽糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酵母抽提物、魔芋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、复合调味料（香辣蘸料、香辣腌料、鲜美滋 FS010、辣椒素、浓缩鸡汁、鸡粉复合调味料、奥尔良腌料、红烧酱料中的一种或几种）、白酒、调味料酒、黄酒、食用香精（水溶性孜然粉香精、水溶性五香粉香精、水溶性生姜粉香精、水溶性肉桂粉香精、水溶性辣椒粉香精、水溶性大蒜精粉香精、水溶黑胡椒粉香精、水溶喷雾生姜粉香精、水溶喷雾黑胡椒粉香精、青花椒鸡膏香精、花椒精香精、香菇香精、香菇膏香精、透骨鲜香膏香精、熟香辣椒油香精、肉味粉末香精、青花椒芳香油香精、腊肉香精、鸡肉膏状香精、鸡肉精油香精、红烧肉香精、红烧肉精膏香精、富肽粉末香精、葱油香精、爆香蒜油香精、风味肉香膏香精、五香油香精、鸡肉粉香精、风味牛肉膏香精、烤牛肉香精、牛肉呈味料香精、牛肉粉香精、牛肉香精、五香膏香精、熟香孜然油香精、孜然精油香精、黑胡椒树脂香精中的一种或几种）、食用香料（藤椒精油、乙基麦芽酚中的一种或两种）、食品添加剂[碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、碳酸钾、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、可得然胶、醋酸酯淀粉、红曲米、红曲红、红曲黄色素、β-胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、迷迭香提取物、植酸、竹叶抗氧化物、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、纳他霉素（使用时用 75% 的酒精配制成悬浮液后，用于产品表面喷雾或浸泡）、山梨酸钾中的一种或几种]一种或几种，经注射或不注射、滚揉或不滚揉、腌制、焯水或不焯水、干燥或不干燥、酱卤（酱制或卤制或蒸制）、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻工艺加工而成的即食或非即食酱卤肉制品。

根据产品的主要原料的不同分为鸡肉类酱卤肉制品、鸭肉类酱卤肉制品、牛肉类酱卤肉制品、羊肉类酱卤肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.7 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.8 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 八角应符合 GB/T 7652 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

- 2.1.32 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 羊肉、羊带骨肉及可食用副产品(头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰、肠、蹄、尾、胃)应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 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。
- 2.1.40 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.43 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.44 高良姜、小茴香、百里香、草果、芫荽籽、荜拔、当归、山奈、砂仁、肉桂、香茅草应符合 GB/T 15691 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.45 鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉及禽可食用副产品(头、爪或掌、脖、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌)应符合 GB 16869、GB 2707 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。
- 2.1.46 牛肉、牛带骨肉及可食副产品(头、脑、舌、心、肺、肝、肚、肾、肠、蹄筋、尾、胃)应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 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。
- 2.1.47 黄酒应符合 GB/T 17946 或 GB/T 13662、GB 2758 的规定。
- 2.1.48 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.49 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.50 甘草应符合 GB/T 19618 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.52 郟县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.53 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.55 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.56 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.57 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.58 孜然应符合 GB/T 22267 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.59 丁香应符合 GB/T 22300 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.60 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.61 罗勒叶应符合 GB/T 22304 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.62 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.64 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.65 干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.66 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.67 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.72 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.73 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 藤椒精油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.76 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.77 多香果应符合 GB/T 30380 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.78 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.79 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.80 生姜和老姜应符合 GB/T 30383 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.81 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.82 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.83 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.84 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.85 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.87 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.88 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.89 罗汉果应符合 GB/T 35476 或 NY/T 694 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.90 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.91 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.92 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.93 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.94 山药应符合 NY/T 1065 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.95 大葱应符合 NY/T 1835 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.96 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.97 调味料酒应符合 SB/T 10416 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.98 藿香、陈皮（橘皮）、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 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	块状包装完好，无焦斑或霉点	将样品开袋后倒入白色瓷盘中，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，按产品包装上标明的食用方法处理后品其滋味
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	

## 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
		畜肉	禽肉	畜、禽副产品	
水分/ (g/100g)	≤	70		75	GB 5009.3
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	肝脏制品 0.5; 肾脏制品 1.0		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
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	≤	30			GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.5			GB 5009.121

双乙酸钠 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤	3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	0.075	GB 5009.28
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> / (mg/kg)	<	10	GB/T 21915
植酸 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.153
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> / (g/kg)	≤	0.02	GB 5009.83

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

<sup>a</sup> 指标仅限于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经速冻产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 速冻产品的微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.6

注：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。  
<sup>b</sup> 仅适用于牛肉制品。

2.4.2 未经速冻产品的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 未经速冻产品的微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.6

注：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>b</sup> 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程管理的卫生要求应符合 GB 14881 的规定，其中速冻产品还应符合 GB 31646 的规定，非速冻产品还应符合 GB 19303 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

酱卤肉制品是以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、牛带骨肉、羊带骨肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌的一种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃中的一种）中任一种】为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整或不修整后，配以饮用水、香辛料（大葱、生姜、老姜、高良姜、大蒜、八角、小茴香、月桂叶、孜然、丁香、迷迭香、罗勒叶、百里香、草果、豆蔻、芫荽籽、荜拔、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、当归、肉豆蔻、多香果、桂皮、辣椒、甜椒、薄荷、山奈、砂仁、肉桂、香茅草中的一种或几种）、罗汉果、山药、藿香、陈皮（橘皮）、白芷、栀子、芝麻、咖喱粉、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、郫县豆瓣、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、蚝油、食用葡萄糖、麦芽糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、酵母抽提物、魔芋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、复合调味料（香辣蘸料、香辣腌料、鲜美滋 FS010、辣椒素、浓缩鸡汁、鸡粉复合调味料、奥尔良腌料、红烧酱料中的一种或几种）、白酒、调味料酒、黄酒、食用香精（水溶性孜然粉香精、水溶性五香粉香精、水溶性生姜粉香精、水溶性肉桂粉香精、水溶性辣椒粉香精、水溶性大蒜精粉香精、水溶黑胡椒粉香精、水溶喷雾生姜粉香精、水溶喷雾黑胡椒粉香精、青花椒鸡膏香精、花椒精香精、香菇香精、香菇膏香精、透骨鲜香膏香精、熟香辣椒油香精、肉味粉末香精、青花椒芳香油香精、腊肉香精、鸡肉膏状香精、鸡肉精油香精、红烧肉香精、红烧肉精膏香精、富肽粉末香精、葱油香精、爆香蒜油香精、风味肉香膏香精、五香油香精、鸡肉粉香精、风味牛肉膏香精、烤牛肉香精、牛肉呈味料香精、牛肉粉香精、牛肉香精、五香膏香精、熟香孜然油香精、孜然精油香精、黑胡椒树脂香精中的一种或几种）、食用香料（藤椒精油、乙基麦芽酚中的一种或两种）、食品添加剂[碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、碳酸钾、亚硝酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、卡拉胶、可得然胶、醋酸酯淀粉、红曲米、红曲红、红曲黄色素、β-胡萝卜素、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、迷迭香提取物、植酸、竹叶抗氧化物、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、纳他霉素（使用时用 75% 的酒精配制成悬浮液后，用于产品表面喷雾或浸泡）、山梨酸钾中的一种或几种]一种或几种，经注射或不注射、滚揉或不滚揉、腌制、焯水或不焯水、干燥或不干燥、酱卤（酱制或卤制或蒸制）、冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、速冻或不速冻工艺加工而成的即食或非即食酱卤肉制品。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 SB/T 10379《速冻调制食品》、GB/T 23586《酱卤肉制品》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 的规定。