



412134S-2023

河南链多多供应链管理有限公司企业标准

Q/HLG 0001S-2023

酱卤肉制品

2023-07-15 发布

2023-07-15 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。

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、羊带骨肉中的一种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种）、可食用禽副产品（头、脖或颈、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、舌、皮中的一种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃、皮中的一种）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，或辅以配料大豆、大豆拉丝蛋白、鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种，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、姜黄粉中的一种或几种）、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）、大豆分离蛋白、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）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、泡辣椒、豆豉、蚝油、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、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、藤椒蘸料、五香蘸料、黑椒蘸料、香辣腌料、奥尔良腌料、黑椒腌料、柠檬腌料、台式风味腌料、孜然腌料、鲜美滋复合调味料、辣椒素、浓缩鸡汁、鸡粉复合调味料、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、麻辣香膏香精、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、藤椒精油、孜然精油、鸡肉精油、鸡肉膏状香精、红烧肉香精、红烧肉精膏香精、富肽粉末香精、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、葱油香精中的一种或几种）、食用香料（生姜油、大蒜油、小茴香油、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、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】中的一种或多种为辅料，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（酱制或卤制或蒸卤）、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 原辅料要求白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.2 大豆应符合 GB 1352、GB 2715、GB 19641 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.8 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.9 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.17 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.26 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.32 鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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、GB 31650.1 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.43 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、GB 31650.1 的规定。
- 2.1.44 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.45 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、姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.46 鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉及禽可食用副产品(头、爪或掌、脖或颈、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、GB 31650.1 的规定。
- 2.1.47 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、GB 31650.1 的规定。
- 2.1.48 黄酒应符合 GB/T 13662 或 GB/T 17946、GB 2758 的规定。
- 2.1.49 蜂蜜应符合 GB 14963 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、GB 31650.1 的规定。
- 2.1.50 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.51 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.52 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。
- 2.1.53 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.54 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.55 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.56 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.58 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.59 芝麻应符合 GB/T 22165 或 GB 19300 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.60 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 孜然应符合 GB/T 22267 或 GB/T 15691 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.62 丁香应符合 GB/T 22300 或 GB/T 15691 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.63 迷迭香应符合 GB/T 22301 或 GB/T 15691 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.64 罗勒叶应符合 GB/T 22304 或 GB/T 15691 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 2.1.65 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.66 黄豆酱、干黄酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.67 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.68 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.73 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。
- 2.1.74 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.75 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.76 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.77 小茴香油、黑胡椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.78 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。
- 2.1.79 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。
- 2.1.80 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。
- 2.1.81 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。
- 2.1.82 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。
- 2.1.83 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。
- 2.1.84 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。
- 2.1.85 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.86 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.87 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.89 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。
- 2.1.90 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。
- 2.1.91 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。
- 2.1.92 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.93 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.94 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。
- 2.1.95 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.96 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.97 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。
- 2.1.98 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。
- 2.1.99 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.100 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.101 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.102 调味料酒应符合 SB/T 10416 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.103 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.104 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 和 GB 2711 的规定。
- 2.1.105 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.106 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	指标	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
----	----	------

	酱卤畜、禽肉类	酱卤畜、禽副产品类	
蛋白质 ^a / (g/100g) \geq	酱卤畜肉类 20; 酱卤禽肉类 15	8	GB 5009.5
水分 / (g/100g) \leq	70	80	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.2	酱卤内脏制品 0.4; 酱卤除内脏制品以外 0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) \leq	0.5		GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) \leq	0.1	酱卤肝脏制品 0.5; 酱卤肾脏制品 1.0	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) \leq	0.05		GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) \leq	1.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μ g/kg) \leq	3.0		GB 5009.26
亚硝酸钠残留量 ^b (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg) \leq	30		GB 5009.33
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计) / (g/kg) \leq	0.5		GB 5009.121
双乙酸钠 ^b / (g/kg) \leq	3.0		GB 5009.277
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) / (g/kg) \leq	0.075		GB 5009.28
纳他霉素残留量 ^b / (mg/kg) <	10		GB 5009.286
植酸 ^b / (g/kg) \leq	0.2		GB 5009.153
β -胡萝卜素 ^b / (g/kg) \leq	0.02		GB 5009.83
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>^a指标蛋白质、水分指可食部分，肥瘦相间的自然畜禽肉为原料的酱卤肉制品的蛋白质含量参照其他类产品执行（例如带皮带脂的酱汁肉、酱卤牛腩等）；</p> <p>^b指标仅限于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p>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。</p>			

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 / 速冻酱卤肉类	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

(CFU/g)	非速冻酱卤肉类	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群/ (CFU/g)		5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)		5	1	10 ²	10 ³	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 ^b / (/25g)		5	0	0	—	GB 4789. 6
<p>注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 的规定执行。</p> <p>^b 仅适用于牛肉制品。</p>						

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、羊带骨肉中的一种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种）、可食用禽副产品（头、脖或颈、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、舌、皮中的一种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃、皮中的一种）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，或辅以配料大豆、大豆拉丝蛋白、鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种，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、姜黄粉中的一种或几种）、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）、大豆分离蛋白、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）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、干黄酱、甜面酱、泡辣椒、豆豉、蚝油、食用葡萄糖、麦芽糖、蜂蜜、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、藤椒蘸料、五香蘸料、黑椒蘸料、香辣腌料、奥尔良腌料、黑椒腌料、柠檬腌料、台式风味腌料、孜然腌料、鲜美滋复合调味料、辣椒素、浓缩鸡汁、鸡粉复合调味料、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、麻辣香膏香精、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、藤椒精油、孜然精油、鸡肉精油、鸡肉膏状香精、红烧肉香精、红烧肉精膏香精、富肽粉末香精、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、葱油香精中的一种或几种）、食用香料（生姜油、大蒜油、小茴香油、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、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】中的一种或多种为辅料，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（酱制或卤制或蒸卤）、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GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、SB/T 10379《速冻调制食品》、GB/T 23586《酱卤肉制品》相关要求制订本企业标准，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。