



411342S-2024



恒泰熙食品（河南）有限公司企业标准

Q/HTX 0001S-2024

熟肉制品

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

恒泰熙食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由恒泰熙食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：张涛。

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。

本标准适用于以自制熟肉制品包为主要原料，辅以或不辅以外购调味油料包、外购调味粉包、外购调味酱包、外购调味汁包、外购熟花生碎包、外购熟芝麻包、外购蔬菜包、外购酱腌菜包、自制蔬菜包、自制食用菌包中的一种或几种，经组合包装、冷冻贮存加工而成的熟肉制品。

自制熟肉制品是以牛肉、牛百叶、毛肚、鸭肉、鸭肠、鸭掌、鸭脖、鸡肉、鸡爪、鸡肠、鸡翅中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、金针菇、脱水黄花菜、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、辣椒酱、黄豆酱、五香卤膏（饮用水、食用盐、鸡肉提取物、香辛料、味精、食用动物油脂、食用植物油、猪骨、鸡骨架、麦芽糊精、玉米淀粉、酱油、酵母抽提物、白芷、草果、食用香精、焦糖色、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、黄原胶、红曲红、姜黄素、日落黄）、复合调味料（鸡肉、鸡蛋、水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖）、乙基麦芽酚、黄原胶、食品用香精、海藻酸钠、调味料酒、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、味精、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理、腌制或不腌制、油炸或不油炸、加水卤煮熟制、烟熏或不烟熏、冷却、预包装加工而成的熟肉制品。

自制蔬菜包是以脱水贡菜、脱水豆角、莲藕、豆角中的一种为原料，经加水泡发、切制、辅以白砂糖、食用盐、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、味精、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，加水煮熟制、包装、冷冻贮存加工而成的蔬菜包。

自制食用菌包是以金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种为原料，经原料预处理，辅以白砂糖、食用盐、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、味精、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，加水煮熟制、包装、冷冻贮存加工而成的食用菌包。

根据主要原料不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 牛肉、牛百叶、毛肚、鸭肉、鸭肠、鸭掌、鸭脖、鸡肉、鸡爪、鸡肠、鸡翅应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.10 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱、五香卤膏、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.35 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.36 脱水黄花菜、脱水贡菜、脱水豆角、莲藕、豆角、辣椒应清洁、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.37 外购调味油料包、外购调味粉包、外购调味酱包、外购调味汁包、外购蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.38 外购熟花生碎包、外购熟芝麻包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.39 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入洁净白色瓷盘中，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。
性 状	软固态或冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 8	GB 5009.44	
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
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	
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277	
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28	
酸价（以脂肪计） （KOH），mg/g	熟花生碎包、熟芝麻包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤ 5.0	
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
苯并[a]芘，μg/kg（仅适用于有烟熏工艺的产品）	≤ 5.0	GB 5009.27	

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注2: a指标仅限产品中使用该添加剂的熟肉制品;

注3: b指标仅适用于外购调味油料包、外购调味酱包、外购熟花生碎包、外购熟芝麻包。

注4: 其中铅、镉、总砷、铬指标的检验: 附调味包的产品将熟肉制品和调味包混合后进行检验; 未附调味包的产品只对熟肉制品进行检验。

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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: b 指标仅限于以牛肉、牛百叶、毛肚为主要原料的产品。

附调味包的产品将熟肉制品和调味包混合后进行检验; 未附调味包的产品只对熟肉制品进行检验。

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 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; 外购调味包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、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。

编制说明

本标准适用于以自制熟肉制品包为主要原料，辅以或不辅以外购调味油料包、外购调味粉包、外购调味酱包、外购调味汁包、外购熟花生碎包、外购熟芝麻包、外购蔬菜包、外购酱腌菜包、自制蔬菜包、自制食用菌包中的一种或几种，经组合包装、冷冻贮存加工而成的熟肉制品。

自制熟肉制品是以牛肉、牛百叶、毛肚、鸭肉、鸭肠、鸭掌、鸭脖、鸡肉、鸡爪、鸡肠、鸡翅中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、金针菇、脱水黄花菜、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、辣椒酱、黄豆酱、五香卤膏（饮用水、食用盐、鸡肉提取物、香辛料、味精、食用动物油脂、食用植物油、猪骨、鸡骨架、麦芽糊精、玉米淀粉、酱油、酵母抽提物、白芷、草果、食用香精、焦糖色、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、黄原胶、红曲红、姜黄素、日落黄）、复合调味料（鸡肉、鸡蛋、水、味精、食用盐、食用鸡油、白砂糖）、乙基麦芽酚、黄原胶、食品用香精、海藻酸钠、调味料酒、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、味精、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、山梨酸钾、红曲红中的一种或几种，经原料预处理、腌制或不腌制、油炸或不油炸、加水卤煮熟制、烟熏或不烟熏、冷却、预包装加工而成的熟肉制品。

自制蔬菜包是以脱水贡菜、脱水豆角、莲藕、豆角中的一种为原料，经加水泡发、切制、辅以白砂糖、食用盐、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、味精、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，加水煮熟制、包装、冷冻贮存加工而成的蔬菜包。

自制食用菌包是以金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌中的一种为原料，经原料预处理，辅以白砂糖、食用盐、香辛料（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜中的一种或几种）、味精、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，加水煮熟制、包装、冷冻贮存加工而成的食用菌包。

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，参考 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。