



411487S-2024



河南恒都兴农食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2024

预包装冷链即食肉制品菜肴 (熟肉制品)

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南恒都兴农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都兴农食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：刘英伟、寇静、王鹏传。

本标准适用于以下公司：

河南恒都食品有限公司

地址：泌阳县工业园区（花园路西段） 内蒙古恒都食品开发有限公司

地址：内蒙古自治区赤峰市翁牛特旗玉龙工业园区南区

公司名称：重庆恒都食品开发有限公司

地址：重庆市丰都县高家镇新区（食品工业园区）

公司名称：重庆恒都食品开发有限公司水天坪分厂

地址：重庆市丰都县兴义镇红花岩路 126 号

公司名称：重庆恒都乾途食品开发有限公司

地址：重庆市丰都县高家镇新区（食品工业园区）

公司名称：重庆恒都乾途食品开发有限公司

地址：重庆市丰都县兴义镇红花岩路 126 号

Q B

预包装冷链即食肉制品菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了预包装冷链即食肉制品菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉的一种或几种）及其副产品（肚、筋、皮、骨、肝、肺、肠、心、蹄子、爪、耳、尾、舌头、肾、胃中的一种或几种）、皮冻中的一种或几种为主要原料，添加新鲜果蔬【番茄、黄瓜、胡萝卜、萝卜、洋葱、小香葱、大葱、香菜、大蒜、小米辣、姜、青椒、红椒、辣椒、黄秋葵、芦笋、芹菜、姜、菠菜、空心菜、油菜、茼蒿、白菜、娃娃菜、南瓜、马蹄（荸荠）、冬瓜、甘蓝、西兰花、薄荷、百里香、茼萝、香茅、青柠、柠檬、菠萝、橙、枸杞、蓝莓、梨、牛油果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、苹果、沙棘、山楂、柚子、西柚、枣、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、甜玉米中的一种或几种】、豆类【绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、黄豆（大豆）、青豆、黑豆中的一种或几种】、食用菌【金针菇、香菇、茶树菇、草菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、黑木耳、银耳、竹荪、松茸、口蘑、松露、牛肝菌、羊肚菌、块菌、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳中的一种或几种】、紫薯、红薯、山药、鸡蛋、芝麻、花生仁、藻类及其制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、辣椒油、味精、酱油、食醋、郫县豆瓣、甜面酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、辣椒粉、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、柱侯酱、蚝油、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料、调味料酒、黄酒、清香型白酒、水产调味品（鱼露、虾油、蟹油）、复合调味料（香辣风味、孜然风味、麻辣风味、椒盐风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、油状复合调味料、芝麻酱复合调味料、果蔬风味、西式风味、泰式风味、日式风味中的一种或几种）、高汤（水、牛肉、猪肉、鸡肉、牛骨、鸡骨、猪骨中一种或几种）、香辛料及香辛料粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拔、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茼萝、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、罗汉果、白芷、陈皮中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、 β -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、碳酸钠、碳酸氢钠、红曲红、辣椒红、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、食品用香精、食用香料（罗勒油、八角茴香油、芫荽籽油、生姜油、柠檬油、香茅兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种）、复配水分保持抗氧化剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、食用盐）、酱牛肉腌制剂【食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、氯化钾、六偏磷酸钠）、胶原蛋白、酵母抽提物、麦芽糊精、食用盐、魔芋粉】、复配防

腐剂【食品添加剂（柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）、食用盐】；复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经预处理、熟制（蒸煮、炒制、炸制、酱卤、烧、烤中的一种或几种）、快速冷却（使产品中心温度降到10℃以下）、分割、拼配、并确保产品在10℃以下环境中进行包装、金属探测，采用冷链工艺加工而成并在0-10℃条件下贮存、运输的产品。

根据原辅料不同可分为：预包装冷链即食肉制品菜肴（牛肉制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（羊肉制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（猪肉制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（鸡肉制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（鸭肉制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（混合肉类制品）、预包装冷链即食肉制品菜肴（畜、禽副产品制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽及畜、禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 新鲜果蔬应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.4 复配水分保持抗氧化剂、酱牛肉腌制剂、复配防腐剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 豆类、紫薯、红薯、山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB13104 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.23 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.31 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 柱侯酱、鸡汁调味料、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料、复合调味料、高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.36 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.37 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.38 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 香辛料及粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 罗汉果、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.55 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.56 皮冻应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.59 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 花生仁应符合 GB 19300 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	具有该品种应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气、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），%	≤ 10	GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28（肉制品）	GB 5009.12
	≤ 0.45（畜禽内脏制品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（肉制品）	GB 5009.15
	≤ 0.5（畜禽肝脏及其制品）	
	≤ 1.0（畜禽肾脏及其制品）	
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 ^c ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a ，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； a 指标仅限添加该食品添加剂的产品检测； b 仅限炸制产品； c 仅限烧、烤产品。			

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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789.6
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； b 仅限于以牛肉及其副产品为主料的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 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，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：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以经检验、检疫合格的鲜（冻）畜、禽（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉、鸭肉的一种或几种）及其副产品（肚、筋、皮、骨、肝、肺、肠、心、蹄子、爪、耳、尾、舌头、肾、胃中的一种或几种）、皮冻中的一种或几种为主要原料，添加新鲜果蔬【番茄、黄瓜、胡萝卜、萝卜、洋葱、小香葱、大葱、香菜、大蒜、小米辣、姜、青椒、红椒、辣椒、黄秋葵、芦笋、芹菜、姜、菠菜、空心菜、油菜、茼蒿、白菜、娃娃菜、南瓜、马蹄（荸荠）、冬瓜、甘蓝、西兰花、薄荷、百里香、茼蒿、香茅、青柠、柠檬、菠萝、橙、枸杞、蓝莓、梨、牛油果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、苹果、沙棘、山楂、柚子、西柚、枣、桔子、红枣、桂圆（龙眼）、甜玉米中的一种或几种】、豆类【绿豆、红豆、红小豆（赤小豆）、白豆（菜豆）、白扁豆、芸豆、豌豆、蚕豆、荷兰豆、鹰嘴豆、豇豆、黄豆（大豆）、青豆、黑豆中的一种或几种】、食用菌【金针菇、香菇、茶树菇、草菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、黑木耳、银耳、竹荪、松茸、口蘑、松露、牛肝菌、羊肚菌、块菌、猴头菇、金耳（黄背木耳）、玉木耳（白背木耳）、紫木耳中的一种或几种】、紫薯、红薯、山药、鸡蛋、芝麻、花生仁、藻类及其制品（龙须菜、裙带菜、羊栖菜、海带、海白菜、海茸中的一种或几种）、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）、藤椒油、花椒油、辣椒油、味精、酱油、食醋、郫县豆瓣、甜面酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、辣椒粉、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、柱侯酱、蚝油、辣鲜露调味料、鲜麻辣鲜露调味料、调味料酒、黄酒、清香型白酒、水产调味品（鱼露、虾油、蟹油）、复合调味料（香辣风味、孜然风味、麻辣风味、椒盐风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、油状复合调味料、芝麻酱复合调味料、果蔬风味、西式风味、泰式风味、日式风味中的一种或几种）、高汤（水、牛肉、猪肉、鸡肉、牛骨、鸡骨、猪骨中一种或几种）、香辛料及香辛料粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拔、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茼蒿、多香果、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、罗汉果、白芷、陈皮中的一种或多种，添加或不添加乙基麦芽酚、卡拉胶、 β -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、碳酸钠、碳酸氢钠、红曲红、辣椒红、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、食品用香精、食用香料（罗勒油、八角茴香油、芫荽籽油、生姜油、柠檬油、香荚兰豆酊、生姜提取物、迷迭香油、香茅油、黑胡椒油、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种）、复配水分保持抗氧化剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、食用盐）、酱牛肉腌制剂【食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、氯化钾、六偏磷酸钠）、胶原蛋白、酵母抽提物、麦芽糊精、食用盐、魔芋粉】、复配防腐剂【食品添加剂（柠檬酸钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素）、食用盐】；复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经预处理、熟制（蒸煮、炒制、炸制、酱卤、烧、烤中的一种或几种）、快速冷却（使产品中心温度降到10℃以下）、分

割、拼配、并确保产品在 10℃ 以下环境中进行包装、金属探测，采用冷链工艺加工而成并在 0-10℃ 条件下贮存、运输的产品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒都兴农食品有限公司

H N

Q B