



413222S-2025

河南闫涛餐饮管理有限公司企业标准

Q/HYC 0001S-2025

肉杂汤

2025-11-10 发布

2025-11-10 实施

河南闫涛餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南闫涛餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫涛。

H N
Q B

肉杂汤

1 范围

本标准规定了肉杂汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、鲜（冻）畜禽肉及副产品（羊头肉、羊肉、羊肠、羊肚、羊肝、羊心、羊肺、羊百叶、牛肉、牛肚、牛头肉、牛心、牛肺、牛肠、牛鞭、牛筋、牛百叶、牛肝、鸡肉、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡肚、鸭肉、鸭心、鸭胗、鸭肠、鸭肚、羊骨、牛骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）为原料，添加食用盐、鸡精、味精、面粉、牛油、羊油、鸡油、枸杞、党参、白芷、香辛料[八角、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、草果、小茴香、大茴香、桂皮、丁香、香叶（月桂叶）、香茅草、百里香、荜拨、花椒、砂仁、山柰、豆蔻、当归、多香果、甘草、罗汉果、青花椒、辣椒中的一种或几种]、鱼肉中的一种或几种，经预处理、熬汤、配料熬制、冷却、灌装、包装、速冻等工艺加工而成的肉杂汤。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉及副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和2721的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB/T 8967和2720的规定。
- 2.1.6 面粉应符合GB/T 1355和2715的规定。
- 2.1.7 牛油、羊油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.8 枸杞、党参、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鱼肉应符合GB 2733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	固液混合	从样品中适量，倒入一洁净无色透明烧杯
色 泽	具有本产品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂

气、滋味	具有本产品应有的香味和滋味，无异味	质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
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
*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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
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
a样品的采样及处理按GB 4789.19执行；					
b适用于添加牛肉产品的检验。					

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》，检验方法按JJF 1070规定执行。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、鲜（冻）畜禽肉及副产品（羊头肉、羊肉、羊肠、羊肚、羊肝、羊心、羊肺、羊百叶、牛肉、牛肚、牛头肉、牛心、牛肺、牛肠、牛鞭、牛筋、牛百叶、牛肝、鸡肉、鸡心、鸡胗、鸡肠、鸡肚、鸭肉、鸭心、鸭胗、鸭肠、鸭肚、羊骨、牛骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）为原料，添加食用盐、鸡精、味精、面粉、牛油、羊油、鸡油、枸杞、党参、白芷、香辛料[八角、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、草果、小茴香、大茴香、桂皮、丁香、香叶（月桂叶）、香茅草、百里香、荜拨、花椒、砂仁、山柰、豆蔻、当归、多香果、甘草、罗汉果、青花椒、辣椒中的一种或几种]、鱼肉中的一种或几种，经预处理、熬汤、配料熬制、冷却、灌装、包装、速冻等工艺加工而成的肉杂汤。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南闫涛餐饮管理有限公司