



410212S-2025



安阳市海燕肉食品有限责任公司企业标准

Q/AHR 0001S-2025

熟肉制品

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

安阳市海燕肉食品有限责任公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由安阳市海燕肉食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：步海燕。

本标准自实施日起替代 Q/AHR 0001S-2017（备案号：412175S-2017）。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的熟肉制品。

根据所用原辅料级工艺不同，产品分类为：梅菜扣肉、腐乳肉、红烧肉、红烧排骨、黄焖鸡块、红烧兔块、小酥肉、花椒肉、菜肴肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 蔬菜应清洁卫生、无虫蛀、无腐烂变质。
- 2.1.5 梅菜、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.9食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.20豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、腌料、卤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.23米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.25芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.355'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.40乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.42脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.43食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 (内脏制品除外) 0.45 (内脏制品)	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (内脏制品除外) 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品)	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
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加(防腐剂)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;

注 3: 铅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。

H N

Q B

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行; b 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JJF 1070的规定。

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 和 GB 19303 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, 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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）、梅菜、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的熟肉制品。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市海燕肉食品有限责任公司