



413750S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0011S-2025

# 熏烧、烤肉制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

H N

Q B

# 熏烧、烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了熏烧、烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食糖、食用盐、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、复合调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、芝麻油、辣椒油、花椒油中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、纳他霉素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

根据原辅料不同、工艺不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.6 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、乌药叶、枣、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、牡蛎、榧子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、菊花（怀菊花、毫菊、贡菊）、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草应符合《中华人民共和国 药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.11 蛭虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.12 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.15 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。
- 2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.17 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.18 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.19 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.21 芫荽（香菜）籽应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22 芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.29 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。

2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.33 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.34 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。

2.1.35 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。

2.1.36 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.37 柱候酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.38 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.39 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.41 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.42 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.43 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.44 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定

2.1.45 花椒油应符合 GB 2716 的规定

2.1.46 复配水分保持剂、无磷保水剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.47 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.50 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.53 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.54 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.55 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.56 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.58 5' -呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.61 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.62 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.63 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.64 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.65 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.66 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	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品, 置于洁净干燥的烧杯中, 在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。

## 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	≤ 4.5	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	除卤烤心、肝、肠、肚、胗制品之外的产品	0.25
	仅限卤烤心、肝、肠、肚、胗制品	
镉(以 Cd 计), mg/kg	除卤烤肝制品之外的产品	0.1
	仅限卤烤肝制品	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28

纳他霉素残留量, mg/kg	<	10	GB 5009. 286
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009. 185

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。  
b指标仅适用于使用山楂的产品。  
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 <sup>a</sup> 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, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

## 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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 和 GB 31650. 1 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、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）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆鼓、莴苣、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、蛹虫草、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食糖、食用盐、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、复合调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、芝麻油、辣椒油、花椒油中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、纳他霉素、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

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》，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本产品在 GB 2760 中的分类号为 08.03 熟肉制品类。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。