



410601S-2025



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0009S-2025

# 发酵肉制品

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出。

本标准由河南御江食品股份有限公司和河南农业大学共同起草。

本标准主要起草人：杨正伟、耿丽娟、王娟、李苗云、赵莉君。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYJS 0009S-2023。

H N

Q B

# 发酵肉制品

## 1 范围

本标准规定了发酵肉制品的术语和定义、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、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、辣椒粉、黑胡椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂（乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、切丁、或绞制或斩拌、搅拌（或滚揉）、灌装（猪肠衣、胶原蛋白肠衣）（或不灌装）、腌制（或不腌制）、发酵、熟制（蒸煮、烘干）、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）、外包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

根据形状不同，产品分为发酵香肠、发酵火腿。

## 2 术语和定义

**发酵肉制品：**以鲜、冻畜禽鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 复合乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.4 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.6 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.8 陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 3.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.16 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.17  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.29 猪肠衣、胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 3.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

### 3.2 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                      | 取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态，有无杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽                      |   |
| 气、滋味 | 具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味 |   |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质                      |   |

### 3.3 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     |
|--------------------------|------|-------------|
| 淀粉 <sup>o</sup> , g/100g | ≤ 特级 | 3 GB 5009.9 |

|  |      |       |             |
|--|------|-------|-------------|
|  | 优级   | 4     |             |
|  | 普通级  | 10    |             |
|  | 无淀粉级 | 1     |             |
| 蛋白质 <sup>c</sup> , g/100g  | 特级   | 16    | GB 5009.5   |
|  | 优级   | 14    |             |
|  | 普通级  | 10    |             |
|  | 无淀粉级 | 14    |             |
| 脂肪 <sup>c</sup> , g/100g   | ≤    | 35    | GB 5009.6   |
| 三甲胺氮 <sup>b</sup> , mg/100g  | ≤    | 2.5   | GB 5009.179 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g   | ≤    | 0.25  | GB 5009.227 |
| 亚硝酸盐残留量 <sup>d</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg  | ≤    | 30    | GB 5009.33  |
| 山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg  | ≤    | 0.075 | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>d</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg  | ≤    | 0.5   | GB 5009.121 |
| β-胡萝卜素, g/kg   | ≤    | 0.02  | GB 5009.83  |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg  | ≤    | 0.25  | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计), mg/kg  | ≤    | 0.5   | 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 |
| 苯并(a)芘 <sup>a</sup> , μg/kg  | ≤    | 5.0   | GB 5009.27  |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg  | ≤    | 3.0   | GB 5009.26  |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg  | ≤    | 0.05  | GB 5009.17  |
| 胭脂虫红 <sup>d</sup> (以胭脂红酸计), g/kg   | ≤    | 0.5   | GB 5009.288 |
| <p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 指标仅适用于经过烟熏的产品;</p> <p>b 指标仅适用于发酵火腿;</p> <p>c 指标仅适用于发酵香肠。</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>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。</p> |      |       |             |

### 3.4 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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群, CFU/g   | 5                     | 2 | 10              | 100             | 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 <sup>b</sup> , /25g  | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789. 6  |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。<br>b 仅适用于添加牛肉的产品检验。<br>n 为同一批次产品应采集样品件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 |                       |   |                 |                 |             |

### 3.5 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》的规定, 检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

### 3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、辣椒粉、黑胡椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂（乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、切丁、或绞制或斩拌、搅拌（或滚揉）、灌装（猪肠衣、胶原蛋白肠衣）（或不灌装）、腌制（或不腌制）、发酵、熟制（蒸煮、烘干）、烟熏（或不烟熏）、晾制、内包装、杀菌或（或不杀菌）、冷冻（或不冷冻）、外包装等工艺加工而成的发酵肉制品。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》、SB/T 10279《熏煮香肠》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南御江食品股份有限公司