



410349S-2025



河南畅翔生物科技股份有限公司企业标准

Q/HCX 0005S-2025

酱卤肉制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南畅翔生物科技股份有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南畅翔生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常记华、陈历水、安永强、孙晓雪、胡敏。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料【高良姜、香豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、调料九里香、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、芫荽籽（香菜籽）中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、牛奶、酵母抽提物、腌料、卤料、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、咖喱酱、调味料酒、米酒、白酒、啤酒、黄酒、蚝油、鱼露、酿造酱油、红烧酱料、食醋、味精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、芝麻、花生、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白制品中的一种或几种）、鸡蛋、鹌鹑蛋、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、梅干菜、枸杞、红枣、食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、乳清发酵物、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精、谷氨酰胺转氨酶（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、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几种，加入或不加入食用盐、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、海藻糖、魔芋粉、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）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、富马酸一钠、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、红曲米、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不处理、滚揉或不滚揉、腌制

或不腌制、调味或不调味、炒制或不炒制、酱制或卤制、配料或不配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的酱卤肉制品。

根据所用主辅料不同，产品分类不同。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、番茄调味酱、腌料、卤料、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、咖喱酱、红烧酱料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 花生酱、芝麻酱、芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 牛奶应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.27大豆蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.29食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32梅干菜、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33新鲜或速冻蔬菜、枸杞、红枣应清洁卫生、无虫蛀、无腐烂变质。
- 2.1.34食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36乳清发酵物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.37海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.38乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.43复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.44三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.45焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.47焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.49氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.50卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.51可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.52黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.54酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.55海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.58羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

- 2.1.60 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.62 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.64 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.67 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.70 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.73 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.75 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.76 红曲米应符合 GB 1886.19 规定。
- 2.1.77 红曲红应符合 GB 1886.181 规定。
- 2.1.78 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.80 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.81 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.82 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.83 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.84 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.85 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.86 生活饮用水应符合 GB 5749 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
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	状、色泽、杂质，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
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 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^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。

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

对于预先定量包装的产品, 其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(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)、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、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料【高良姜、香豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、调料九里香、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、芫荽籽（香菜籽）中的一种或几种】、白芷、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、辣椒酱、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、牛奶、酵母抽提物、腌料、卤料、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、咖喱酱、调味料酒、米酒、白酒、啤酒、黄酒、蚝油、鱼露、酿造酱油、红烧酱料、食醋、味精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、芝麻、花生、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白制品中的一种或几种）、鸡蛋、鹌鹑蛋、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、梅干菜、枸杞、红枣、食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、乳清发酵物、海藻糖中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精、谷氨酰胺转氨酶（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、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几种，加入或不加入食用盐、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、海藻糖、魔芋粉、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）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、富马酸一钠、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、红曲米、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经预处理或不处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、调味或不调味、炒制或不炒制、酱制或卤制、配料或不配料、包装、封口、高温杀菌、加工而成的酱卤肉制品。

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。

河南畅翔生物科技股份有限公司

H N

Q B