



410339S-2025



河南省三泰食品有限公司企业标准

Q/HSTS 0003S-2025

熟肉制品

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南省三泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省三泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜学中。

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、羊、鸭、鹅、鸡）肉中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料[辣椒、花椒、麻椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、姜中的一种或几种]、孜然粉、牛肉膏（复合调味料）、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的多种，经解冻或不解冻、预处理、修整、配料、滚揉腌制、卤制、分切、油炸、炒制、冷却、真空包装、杀菌、加工而成的即食熟肉制品。

根据所用原辅料的不同分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规。

- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.31 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 生产用水应符合 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味、无异味、无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦斑和霉斑	

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	≤ 0.25	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
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 ^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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注 1: a 样品的采样及处理按 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求应

应符合 GB14881 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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鹅、鸡）肉中的一种或几种为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、香辛料[辣椒、花椒、麻椒、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、胡椒、丁香、姜中的一种或几种]、孜然粉、牛肉膏（复合调味料）、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的多种，经解冻或不解冻、预处理、修整、配料、滚揉腌制、卤制、分切、油炸、炒制、冷却、真空包装、杀菌、加工而成的即食熟肉制品。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》等标准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。

河南省三泰食品有限公司