



410423S-2025



河南恒欣五味食品科技有限公司企业标准

Q/HHWS 0002S-2025

# 方便菜肴（熟肉制品）

2025-02-06 发布

2025-02-06 实施

河南恒欣五味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恒欣五味食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：司保军。

本标准替代 Q/HHWS 0002S-2024。

HN

QB

# 方便菜肴（熟肉制品）

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮）、腊肉中的一种或多种为主要原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、蔬菜（胡萝卜、萝卜、土豆、青豆、黄花菜、芦笋、竹笋、莴笋、茭白、扁豆、豆角、冬瓜、南瓜、菜椒、茄子、丝瓜、贡菜、娃娃菜、白菜、西兰花中的一种或几种）、花生、杏鲍菇、香菇、木耳、生姜、大葱、大蒜中的一种或多种，加入植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）或动物油脂（猪油、鸡油、鸭血、牛油、羊油中的一种或几种），经炒制，添加或不添加食用玉米淀粉、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、黑胡椒粉、复合调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜]中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精）中的一种或多种，经熬制或不熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据主料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 腊肉应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.4 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.8 大豆拉丝蛋白应符合 GB 2712 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 蔬菜应清洁、卫生、无污染并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 杏鲍菇、香菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.13动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.15味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.17酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22黑胡椒粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34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	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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	≤ 15	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（肝脏制品除外） 0.5（肝脏制品）	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬*（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于添加该食品添加剂的产品。		
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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>b</sup> 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。					
b 仅适用于以牛肉及副产品为主要原料的产品。					
n: 为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；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限量值。					

## 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

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 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮）、腊肉中的一种或多种为主要原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、蔬菜（胡萝卜、萝卜、土豆、青豆、黄花菜、芦笋、竹笋、莴笋、茭白、扁豆、豆角、冬瓜、南瓜、菜椒、茄子、丝瓜、贡菜、娃娃菜、白菜、西兰花中的一种或几种）、花生、杏鲍菇、香菇、木耳、生姜、大葱、大蒜中的一种或多种，加入植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油、色拉油中的一种或几种）或动物油脂（猪油、鸡油、鸭血、牛油、羊油中的一种或几种），经炒制，添加或不添加食用玉米淀粉、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、黑胡椒粉、复合调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜]中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精）中的一种或多种，经熬制或不熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

本标准根据《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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。