



410939S-2025



濮阳市宏玉食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2025

熟肉制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

濮阳市宏玉食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由濮阳市宏玉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐玉强。

本标准自实施日起替代 Q/PHS 0001S-2020（备案号：415119S-2020）。

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、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（皮、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切、粉碎或不粉碎，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜【葱、姜、蒜、香菜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、辣椒、冬瓜、笋瓜、青菜、芹菜、土豆（马铃薯）、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、蕨菜、蒜苗、豌豆、菜薹、青豆、马蹄中的一种或几种】、梅干菜、鸡蛋、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、粉条、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复合调味料、五香粉、十三香调味料、生活饮用水、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一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、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）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精、亚硝酸钠中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、调配成型或不调配成型、预煮或不预煮、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料或不配料、包装、封口、高温杀菌或不高温杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的熟肉制品。

根据所用原辅料及工艺不同，产品分类为：梅菜扣肉、腐乳肉、红烧肉、红烧排骨、黄焖鸡块、红烧兔块、小酥肉、红烧大肠、狮子头、水氽肉丸子、菜肴肉。

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、五香粉、十三香调味料应符合 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蔬菜应清洁卫生、无腐烂、无变质。
- 2.1.5梅菜、酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.9食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、南乳汁、咖喱粉、腌料、卤料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.24米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.32焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.34氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.35卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.37黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.40乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.415'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.44维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.46红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.47辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.49山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.51乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.52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状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
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	
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
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0(仅适用于采用油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25(仅适用于采用油炸工艺的产	GB 5009.227

		品)	
*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 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（皮、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切、粉碎或不粉碎，添加香辛料【花椒、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、胡椒中的一种或几种】、白芷、蔬菜【葱、姜、蒜、香菜、洋葱、白萝卜、胡萝卜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、辣椒、冬瓜、笋瓜、青菜、芹菜、土豆（马铃薯）、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、蕨菜、蒜苗、豌豆、菜薹、青豆、马蹄中的一种或几种】、梅干菜、鸡蛋、食用菌【香菇、金针菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、茶树菇、白牛肝菌、羊肚菌、平菇、鸡腿菇、白蘑菇、草菇、滑菇、木耳中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、粉条、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、红烧酱料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、排骨酱、柱侯酱、南乳汁、咖喱粉、料酒、黄酒、米酒、芝麻、腌料、卤料、复合调味料、五香粉、十三香调味料、生活饮用水、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一种或几种，加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、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）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精、亚硝酸钠中的几种，经预处理或不预处理、腌制或不腌制、调配成型或不调配成型、预煮或不预煮、熟制【煮制、酱（卤、炖）制、炒制、油炸中的一种或几种工艺】、配料或不配料、包装、封口、高温杀菌或不高温杀菌、冷冻或不冷冻、加工而成的熟肉制品。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》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。

濮阳市宏玉食品有限公司