



411409S-2025



新乡市明发食品有限公司企业标准

Q/XMS 0002S-2025

# 熏烧、烤肉制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

新乡市明发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市明发食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市明发食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、董希苞。

本标准自实施日起替代Q/XMS 0002S-2023（备案号 411659S-2023）。

H N

Q B

# 熏烧、烤肉制品

## 1 范围

本标准规定了熏烧、烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、栀子、芫荽（香菜）籽、芝麻、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、蚝油、复合调味料、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精、肉桂酸钾中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、复配保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

根据原辅料不同、工艺不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品经动物卫生监督机构检疫、检验合格的应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 小茴香、山奈、草果、香茅、高良姜、砂仁、肉桂、白芷、当归、栀子、芫荽（香菜）籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.18 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.20 香菜籽应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精、肉桂酸钾）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.38 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.39 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.40 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂、复配保水剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.58 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.59 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.60 纳他霉素应符合 GB 25532 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味，无异味	
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	≤ 4.5	GB 5009.44	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	除卤烤心、肝、肠、肚、 胗制品之外的产品	0.25	GB 5009.12
	仅限卤烤心、肝、肠、肚、 胗制品	0.45	

镉（以Cd计），mg/kg	≤	除卤烤肝制品之外的产品	0.1	GB 5009.15
		仅限卤烤肝制品	0.5	
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0		GB 5009.26
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0		GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	30		GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	3.0		GB 5009.277
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075		GB 5009.28
纳他霉素残留量，mg/kg	<	10		GB 5009.286
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。 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 <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	10 <sup>2</sup>	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，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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

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

本标准适用于以经鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、食用植物油（大豆油或棕榈油）、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、姜、丁香、山奈、草果、桂皮、月桂、香茅、高良姜、小豆蔻、肉豆蔻、砂仁、肉桂、孜然中的一种或多种）、白芷、当归、栀子、芫荽（香菜）籽、芝麻、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、蚝油、复合调味料、食品用香精（鸡肉香精、鸭肉香精、鹅肉香精、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、兔肉香精、辣椒香精、花椒香精、肉桂酸钾中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种，添加或不添加复配水分保持剂（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）、复配保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。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》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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市明发食品有限公司