



411769S-2025

河南杜伍嫂食品有限公司企业标准

Q/HDWS 0001S-2025

熟肉制品菜肴

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

河南杜伍嫂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南杜伍嫂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵艳华、杜红肖。

本标准自发布实施日起替代Q/HDWS 0001S-2021。

HN
QB

熟肉制品菜肴

1 范围

本标准规定了熟肉制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽产品（羊肉、羊排骨、羊脑、羊尾、羊蹄、羊头、羊鞭、牛肉、牛排骨、牛尾、牛鞭、猪肉、兔肉、兔头、狗肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸭肠、鸡翅、毛肚、牛肚、鸡爪、鸭掌中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经原料预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗等）、熟制（炸制、卤制中的一种或两种）、拼配或不拼配、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的熟肉制品菜肴。

根据主要原料不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.5 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 豆腐、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 腌黄瓜、腌萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 香辛料、葱、辣椒、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB/T 23494 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.26 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.31 虾米、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.36 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 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	软固态，具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，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，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	≤ 7.0	GB 5009. 44
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12
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， μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009. 26
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
注1：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；注2：a指标仅适用于油炸产品。		

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 第二法
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 ^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；					
注 2： b 指标仅适用于以牛肉及其副产品为主要原料的产品。					

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 19303 和 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；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、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）畜禽产品（羊肉、羊排骨、羊脑、羊尾、羊蹄、羊头、羊鞭、牛肉、牛排骨、牛尾、牛鞭、猪肉、兔肉、兔头、狗肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸭肠、鸡翅、毛肚、牛肚、鸡爪、鸭掌中的一种或几种）为主要原料，辅以或不辅以新鲜蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、蒜苗、青菜、蒜苔、胡萝卜、黄瓜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、蕨菜、雪菜）、海带、紫菜、豆腐、腐竹、豆腐干、腌黄瓜、腌萝卜、香辛料（辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆腐乳、玉米淀粉、红薯淀粉、小麦粉、鸡蛋（去壳）、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用鸡油、白砂糖、酿造酱油、葱、辣椒、蒜、姜、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造食醋、料酒、白酒、咖喱粉、辣椒油、花椒油、虾米、虾仁、芝麻、花生仁、食品用香精、豆豉、蚝油、麦芽糖、生活饮用水中的几种，经原料预处理（解冻或不解冻、修整、切制、清洗等）、熟制（炸制、卤制中的一种或两种）、拼配或不拼配、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的熟肉制品菜肴。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》相关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。

河南杜伍嫂食品有限公司

QB