



411754S-2025



河南省永宾馋味食品有限公司企业标准

Q/HYB 0003S-2025

酱卤肉制品

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

河南省永宾馋味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省永宾馋味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛永宾。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽肉(猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、鸽、驴中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水,添加香辛料或香辛料粉(八角、孜然、姜、葱、蒜、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、黑胡椒、白胡椒、麻椒、辣椒、小米辣椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香莱兰、芫荽、香茅、香叶、丁香、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香、芝麻中的一种或几种)、白芷、陈皮、栀子、大豆油、酿造酱油、蚝油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、红曲红、红曲黄色素、食品用香精(含辣椒油树脂)、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种,经预处理或不处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、调味或不调味、炒制或不炒制、酱制或卤制、配料、包装、封口、高温杀菌或不高温杀菌、加工而成的酱卤肉制品。

根据所用主辅料不同,产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.13 食品用香精(含辣椒油树脂)、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.22 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
色泽	具有本品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，加热后品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味、无馊味、无酸臭	
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	≤ 15.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25 (内脏制品除外)	GB 5009.12
	0.45 (内脏制品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	0.1 (内脏制品除外)	GB 5009.15
	0.5 (肝脏制品)	
	1.0 (肾脏制品)	
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
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该种添加剂的产品；

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;

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注: 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 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 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽肉(猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、鸽、驴中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水,添加香辛料或香辛料粉(八角、孜然、姜、葱、蒜、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、黑胡椒、白胡椒、麻椒、辣椒、小米辣椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、香叶、丁香、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香、芝麻中的一种或几种)、白芷、陈皮、栀子、大豆油、酿造酱油、蚝油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、红曲红、红曲黄色素、食品用香精(含辣椒油树脂)、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种,经预处理或不处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、调味或不调味、炒制或不炒制、酱制或卤制、配料、包装、封口、高温杀菌或不高温杀菌、加工而成的酱卤肉制品。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。

河南省永宾馋味食品有限公司

QB