



412004S-2025



河南知味食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2025

熟肉制品

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南知味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南知味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈尊贵。

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、清洗、分切或不分切、添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、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、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、复合调味料、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的多种，经配料、腌制或不腌制、油炸或熏烤、冷却、拌料调味、包装、杀菌加工而成的熟肉制品。

根据工艺不同可分为：油炸肉制品、熏烤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.9鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规。
- 2.1.10食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.155'-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海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.30复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.35高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.36红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.38辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、有无外来杂质。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	具有产品应有的气、滋味、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	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227
亚硝酸钠残留量 ^a （以亚硝酸钠计）， mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1（肉制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品）	GB 5009.15
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
苯并[a]芘， μg/kg（仅适用于熏烤产品）	≤ 5.0	GB 5009.27
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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； a 仅适用于添加该种添加剂的产品。 *铬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
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; 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 JJF1070 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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、清洗、分切或不分切、添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、香辛料或粉[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、荳蔻、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、复合调味料、味精、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、食品用香精中的多种，经配料、腌制或不腌制、油炸或熏烤、冷却、拌料调味、包装、杀菌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》等标准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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南知味食品有限公司