



412342S-2025

河南馋欧食品有限公司企业标准

Q/HCO 0001S-2025

肉脯

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

河南馋欧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋欧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：职留洋。

本标准自发布实施日起替代Q/HCO 0001S-2021。

H N
Q B

肉脯

1 范围

本标准规定了肉脯的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购预制肉脯【主要原料：畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种）；辅料：鸡蛋、全蛋液、白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鱼露、味精、蜂蜜、香辛料、芝麻、食品用香精、辣椒红油调味料（辣椒、大豆油、食用盐）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠中的几种】为主要原料，经原料预处理、烘烤、切脯、包装等工艺加工而成的肉脯（熟肉制品）。

根据原辅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 外购预制肉脯应符合 QB/T 8120 或 SB/T 10379 的规定。

2.1.2 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
水分，g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 3.5	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，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

苯并[a]芘， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注1：* 该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 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

外购预制肉脯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。

编制说明

本标准适用于以外购预制肉脯【主要原料：畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种）；辅料：鸡蛋、全蛋液、白砂糖、植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鱼露、味精、蜂蜜、香辛料、芝麻、食品用香精、辣椒红油调味料（辣椒、大豆油、食用盐）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸钠、甘油、5'-呈味核苷酸二钠中的几种】为主要原料，经原料预处理、烘烤、切脯、包装等工艺加工而成的肉脯（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》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。

河南馋欧食品有限公司