



412353S-2025

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0008S-2025

方便菜肴（熟肉制品）

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。
本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。
本标准主要起草人：杨冠军、张斌、王春红。
本标准代替 Q/HXS 0008S-2022。

H N
Q B

方便菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）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（牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、鱼肉、虾肉、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、白萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、白玉菇、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、木耳、平菇、竹笋、莲藕、山药、芋头、芹菜、芦笋、茄子、黄秋葵、辣椒、黄豆芽、南瓜、四季豆、番茄中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、小红葱、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、食用香精、酵母抽提物、芝麻、花生中的一种或多种，添加香辛料[辣椒、花椒、黑胡椒、八角、桂皮、白胡椒、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、麻椒]中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经熬制、搅拌、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种的方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.6 大豆拉丝蛋白应符合 GB 2712 和 GB 20371 的规定。

2.1.7 胡萝卜、白萝卜、土豆应符合 NY/T 745 的规定。

2.1.8 青豆应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。

2.1.9 杏鲍菇、香菇、白玉菇、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、平菇、木耳应符合 GB 7096 的规

定。

- 2.1.10 竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。
- 2.1.11 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.12 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 牛油、羊油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.21 洋葱、小红葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.34 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.35 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.36 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.37 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.38 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.39 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.40 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

- 2.1.41 桂皮、小茴香、甘草、草果、豆蔻、香叶（月桂叶）、麻椒、干姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.57 山药、芋头、芹菜、芦笋、茄子、黄秋葵、辣椒、南瓜、黄豆芽、四季豆应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.58 鱼肉、虾肉应符合 GB 2733 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。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	具有产品应有的滋味和气味，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	≤	25	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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
^a 山梨酸钾(以山梨计)，g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅限于添加该食品添加剂的产品。			
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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 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。					
^b 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。					
n: 为同一批次产品应采集的样品件数；c: 为最大可允许超出 m 值的样品数；m: 为微生物指标可接受水平的限量值； M: 为微生物指标的最高限量值。					

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 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、菌落总数、大肠菌群。型式
检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角）、鱼肉、虾肉、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、大豆拉丝蛋白、胡萝卜、白萝卜、土豆、青豆、杏鲍菇、香菇、白玉菇、牛肝菌、竹荪、鸡腿菇、木耳、平菇、竹笋、莲藕、山药、芋头、芹菜、芦笋、茄子、黄秋葵、辣椒、黄豆芽、南瓜、四季豆、番茄中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、小红葱、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、蚝油、咖喱粉、食用香精、酵母抽提物、芝麻、花生中的一种或多种，添加香辛料[辣椒、花椒、黑胡椒、八角、桂皮、白胡椒、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、麻椒]中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉）中的一种或多种，经熬制、搅拌、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（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，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。

河南香曼食品科技有限公司