



412713S-2025



河南德荣清真食品有限公司企业标准

Q/HDQS 0002S-2025

烤肉制品

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

河南德荣清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南德荣清真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毕小惠、李嘉利。

H N
Q B

烤肉制品

1 范围

本标准规定了烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻) (牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉中的一种) 为主要原料, 经解冻或不解冻、分割修整, 添加食用盐、烤肉料(复合调味料)、冰水(饮用水为原料, 经制冰、混合而成)、熟色拉油、麦芽糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、藤椒、柠檬、麦芽糊精、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、大豆分离蛋白、魔芋粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、南乳汁、咖喱粉、芝麻、腌料(复合调味料)、卤料(复合调味料)中的几种, 添加或不添加复配水分保持增稠剂(可得然胶、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、海藻糖、食用盐、白砂糖)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种, 加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单, 双甘油脂肪酸酯中的一种或几种)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素C(抗氧化剂)、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、食品用香精、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种, 再经滚揉腌制、蒸煮或不蒸煮、烤制、冷却(自然晾凉)、过油或不过油、冷却、拌料(孜然粉、烧烤粉、黑胡椒碎、辣椒粉中的一种或几种)、包装、杀菌而成的烤肉制品。

根据原料不同, 产品分为: 烤牛肉、烤牛肝、烤牛板筋、烤牛蹄筋、烤牛心、烤牛皮、烤牛肚、烤鸡肉、烤鸭肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻) (牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉) 应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.2 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、腐乳应符合 GB 2718 的规定。

2.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟制色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

- 2.1.10 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.11 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 烤肉料、腌料、卤料、海鲜酱、南乳汁、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38 复配水分保持增稠剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.40 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.41 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.43 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.48 孜然粉、烧烤粉、黑胡椒碎、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.49 藤椒、柠檬应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 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盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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，%	≤ 65	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45（仅限烤牛肝、烤牛心、烤牛肚） 0.25（其他产品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（仅限烤牛肝） 0.1（其它）	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
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a 双乙酸钠，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277

^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
注1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；			
注2：*铅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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.17 执行。					
b 仅适用于以牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚为主要原料制成的产品。					
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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生

应符合 GB 14881 和 GB 19303 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、水分、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

烤肉制品是以鲜(冻) (牛肉、牛肝、牛板筋、牛蹄筋、牛心、牛皮、牛肚、鸡肉、鸭肉中的一种) 为主要原料, 经解冻或不解冻、分割修整, 添加食用盐、烤肉料(复合调味料)、冰水(饮用水为原料, 经制冰、混合而成)、熟色拉油、麦芽糖、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、藤椒、柠檬、麦芽糊精、食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、大豆分离蛋白、魔芋粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酿造酱油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、南乳汁、咖喱粉、芝麻、腌料(复合调味料)、卤料(复合调味料)中的几种, 添加或不添加复配水分保持增稠剂(可得然胶、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、海藻糖、食用盐、白砂糖)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种, 加入或不加入谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单, 双甘油脂肪酸酯中的一种或几种)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、维生素 C (抗氧化剂)、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、食品用香精、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种, 再经滚揉腌制、蒸煮或不蒸煮、烤制、冷却(自然晾凉)、过油或不过油、冷却、拌料(孜然粉、烧烤粉、黑胡椒碎、辣椒粉中的一种或几种)、包装、杀菌而成的烤肉制品。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, 作为组织生产、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。

河南德荣清真食品有限公司