



412832S-2025

河南晶源食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

酱卤肠制品

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南晶源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南晶源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王艳利。

H N

Q B

酱卤肠制品

1 范围

本标准规定了酱卤肠制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肠为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、（食用盐、D-异抗坏血酸钠制成的饱和盐水）浸泡、清洗、预煮、冷却、分切或不分切，卤制（生活饮用水，加入食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、复合调味料中的几种或多种，加入或不加入食品用香精、红曲红、红曲米、高粱红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种}}、冷却、包装、速冻或冷冻、装箱加工而成的酱卤肠制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）猪肠应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

- 2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.17 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有该品种应有的性状	取出适量样品，将内容物倒入置于白瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、无异变、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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬*（以Cr计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

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。

*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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肠为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、（食用盐、D-异抗坏血酸钠制成的饱和盐水）浸泡、清洗、预煮、冷却、分切或不分切，卤制〔生活饮用水，加入食用盐、白砂糖、味精、辣椒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、复合调味料中的几种或多种，加入或不加入食品用香精、红曲红、红曲米、高粱红、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种〕、冷却、包装、速冻或冷冻、装箱加工而成的酱卤肠制品。

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，根据 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南晶源食品有限公司

QB