



412906S-2025



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0010S-2025

熟肉干制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨正伟、耿丽娟、王娟。

H N

Q B

熟肉干制品

1 范围

本标准规定了熟肉干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于熟肉干制品和熟肉糜干制品。

熟肉干制品是以鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修割、切制（或不切制），添加水、白砂糖、食用盐、味精、复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经调味（或不调味）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、酱制或注射、滚揉或搅拌、腌制或调味、预煮、切制（切条、切块、切片）、或复煮、或蒸烤、烘干或干燥、晾制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制作的熟肉干制品。

熟肉糜干制品是以鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、修割、切制（或不切制）、斩碎，添加水、白砂糖、食用盐、大豆蛋白、玉米淀粉、土豆（马铃薯）淀粉、木薯淀粉、味精、复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经调味（或不调味）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、酱制或注射、滚揉或搅拌或斩拌、腌制或调味、预煮、切制（切条、切块、切片）、或复煮、或蒸烤、烘干或干燥、晾制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制作的熟肉糜干制品。[根据配方计，生产过程中淀粉的添加量 $\leq 5\%$ ，外源蛋白质配料（非肉类蛋白）的添加量应 $\leq 2\%$]。

根据生产工艺不同可分为：熟肉干制品、熟肉糜干制品。

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 鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

- 2.1.6 玉米淀粉、土豆（马铃薯）淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、蒜粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.20 辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、蒜粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.22 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.23 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.24 板栗应符合 GB/T 1029 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包装完好	打开样品倒入白色瓷盘中，于自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	咸淡适中，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

水分, g/100g	≤	40 (蒸烤工艺的产品)	GB 5009. 3
		20 (煮制工艺的产品)	
脂肪, g/100g	≤	10(熟牛肉干、熟肉糜干)	GB 5009. 6
		12.0 (其他其他熟肉干)	
蛋白质, g/100g	≥	30 (熟牛肉干)	GB 5009. 5
		28 (熟猪肉干)	
		26 (其他熟肉干)	
		23 (牛肉糜干)	
		20 (猪肉糜干)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0 (仅限蒸烤、烟熏工艺的产品)	GB 5009.27
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注: a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品检测;			
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;			
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行;					

b 仅适于牛肉制品。

2.5 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

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

产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群，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）（去皮鲜、冻鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种）为原料，经解冻或不解冻、修割、切制（或不切制），添加水、白砂糖、食用盐、味精、复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经调味（或不调味）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、酱制或注射、滚揉或搅拌、腌制或调味、预煮、切制（切条、切块、切片）、或复煮、或蒸烤、烘干或干燥、晾制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制作的熟肉干制品。

熟肉糜干制品是以鲜（冻）（去皮鲜、冻鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻或不解冻、修割、切制（或不切制）、斩碎，添加水、白砂糖、食用盐、大豆蛋白、玉米淀粉、土豆（马铃薯）淀粉、木薯淀粉、味精、复合调味料、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、花椒粉、蒜粉、大豆油、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的一种或几种），经调味（或不调味）、风干（或不风干）、烟熏（或不烟熏）、酱制或注射、滚揉或搅拌或斩拌、腌制或调味、预煮、切制（切条、切块、切片）、或复煮、或蒸烤、烘干或干燥、晾制、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制作的熟肉糜干制品。[根据配方计，生产过程中淀粉的添加量 $\leq 5\%$ ，外源蛋白质配料（非肉类蛋白）的添加量应 $\leq 2\%$]。

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。

河南御江股份有限公司