



412988S-2025



信阳市那山那湾食品有限公司企业标准

Q/XNNS 0001S-2025

熟肉制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

信阳市那山那湾食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市那山那湾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨金文。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于熟肉制品，根据工艺不同可分为不同产品：

焖罐肉：以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐，加入或不加入青花椒、红花椒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛菪、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的一种或几种，进行腌制、风干、分切、炒制，加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

油炸肉制品、卤肉制品：以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、耳、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为原料，经预处理、解冻或不解冻、分切，沾裹或不沾裹面糊{小麦粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入泡打粉（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、调味料酒、香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛菪、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]、复合调味料中的一种或几种，加水调配而成}、油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）或卤制{水，加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛菪、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]、复合调味料、食品用香精中的一种或几种}、晾制、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟肉制品。

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）畜禽肉、副产品应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.3猪板油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15青花椒、红花椒、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17复合调味料应符合 GB 31644 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	将样品适量置于白瓷盘中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（油炸肉制品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸肉制品）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*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	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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a采样方案应符合GB 4789.1的规定；					
b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 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于熟肉制品，根据工艺不同可分为不同产品：

焖罐肉：以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐，加入或不加入青花椒、红花椒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]中的一种或几种，进行腌制、风干、分切、炒制，加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

油炸肉制品、卤肉制品：以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、耳、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为原料，经预处理、解冻或不解冻、分切，沾裹或不沾裹面糊{小麦粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入泡打粉（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、调味料酒、香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]、复合调味料中的一种或几种，加水调配而成}、油炸（大豆油、棕榈油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种）或卤制{水，加入食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜]、复合调味料、食品用香精中的一种或几种}、晾晒、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟肉制品。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。