



412681S-2025



河南陈友味食品科技有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2025

# 熟肉制品

2025-09-09 发布

2025-09-09 实施

河南陈友味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南陈友味食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈安衍。

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。

本标准适用于以鲜（冻）鸭腿、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）鸡腿、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）兔肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料或其粉（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜、香茅、山奈、野山椒中的一种或几种）、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、辣椒酱、黄豆酱、老卤膏半固态复合调味料、复合调味料、乙基麦芽酚、蜂蜜、食品用香精、海藻酸钠、调味料酒、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、味精、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、冰糖、蚝油、香茅提取物、冰醋酸、野山椒、五指毛桃、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、红曲黄、红曲红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经原料预处理（解冻或不解冻、修整、清洗等）、腌制或不腌制、熟制【食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）炸制、卤煮、盐焗、烤制中的一种或几种】、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺加工而成的熟肉制品。

根据主要原料和工艺不同将产品分为不同种类：油炸肉制品、烤肉制品、卤肉制品、盐焗肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 鲜（冻）鸭腿、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）鸡腿、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）兔肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 大豆油、食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.10 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.11 香菇、木耳、杏鲍菇、平菇、口蘑、金针菇、杏鲍菇、牛肝菌、羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱、老卤膏半固态复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.32 香茅提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 野山椒、五指毛桃应清洁、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 红曲黄符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.38 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
-----	-----	------

色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 8	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
磷酸盐 <sup>a</sup> （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0（仅适用于烤肉制品）	GB 5009.27
注1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注2：a 指标仅限产品中使用该添加剂的产品；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； 注3：b 指标仅适用于油炸肉制品。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

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 <sup>b</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：b 指标仅限于以牛肉为主要原料的产品。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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）鸭腿、鲜（冻）鸭翅、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）鸡翅、鲜（冻）鸡腿、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鹅肉、鲜（冻）兔肉中的一种或几种为主要原料，辅以食用盐、白酒、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、香辛料或其粉（葱、蒜、姜、洋葱、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、百里香、高良姜、姜黄、白胡椒、香菜、香茅、山奈、野山椒中的一种或几种）、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、咖喱粉、辣椒酱、黄豆酱、老卤膏半固态复合调味料、复合调味料、乙基麦芽酚、蜂蜜、食品用香精、海藻酸钠、调味料酒、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、味精、乳酸链球菌素、乳酸钠、柠檬酸、冰糖、蚝油、香茅提取物、冰醋酸、野山椒、五指毛桃、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、红曲黄、红曲红、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经原料预处理（解冻或不解冻、修整、清洗等）、腌制或不腌制、熟制【食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）炸制、卤煮、盐焗、烤制中的一种或几种】、内包装、杀菌或不杀菌、外包装等工艺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，参考 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。

河南陈友味食品科技有限公司