



410129S-2026



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0003S-2026

调味熟肉制品

2026-01-20 发布

2026-01-20 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、陈爱琴、张建林、王朋阳、任国安、索亲善。

H N
Q B

调味熟肉制品

1 范围

本标准规定了调味熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制畜、禽产品[猪肉、牛肉、鸡腿肉、鸡胸肉、鸭腿肉、鸭胸肉、畜副产品（牛肚、牛心、牛舌、牛喉骨、牛头肉、牛百叶、猪耳、猪口条、猪心、猪肠、猪肝、猪肚、猪皮中的一种或几种）、禽副产品（鸭舌、鸭胗、鸭肠、鸭食管、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭软骨、鸡爪、鸡软骨、鸡脚筋、鸡嗦皮、鸡腺胃、鸡心、鸡肝中的一种或几种）]（酱卤肉制品）、皮冻（酱卤肉制品）中的一种或几种为主要原料，搭配自制调味包【粉包（固态复合调味料）、汤包（液态复合调味料）、调味油包（复合调味油）】、自制花生包（熟制）、蔬菜中的几种，包装而成的即食调味熟肉制品。

熟制畜禽产品及其副产品（酱卤肉制品）（自制）：以畜禽产品及其副产品的一种或几种为主要原料，经解冻、修整、清洗，添加生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、魔芋精粉、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、红曲米、辣椒红、红曲黄色素、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、酱油、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、丁香、甘草、香叶、姜、砂仁、辣椒、香茅、白胡椒、百里香中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）、食品用香精中的几种，经注射或不注射、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制、冷却、包装加工而成的熟肉制品。

皮冻（酱卤肉制品）：以猪皮为主要原料，经去杂、清洗，添加生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、魔芋精粉、可得然胶、明胶、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、老汤[以生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、酱油、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、丁香、甘草中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为原料，经熬制、冷却、过滤而成]中的多种，经调味、卤制、成型、冷却、包装加工而成的熟肉制品。

自制粉包（固态复合调味料）：以食用盐、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、八角粉、蒜粉、胡椒粉、辣椒粉中的多种）中两种或两种以上的调味料为原料，经配料、混合均匀、包装而成的固态复合调味料。

自制汤包（液态复合调味料）：以生活饮用水为主要原料，加热后添加食用盐、骨汤调味料、白砂糖、鸡精调味料、食醋、酱油、食品用香精中两种或两种以上的调味料为原料，经配料，溶解混匀、冷却、包装而成的液态复合调味料。

自制调味油包（复合调味油）：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/JY 0004S。

自制花生包（熟制）：以花生为主要原料经挑拣、炒制、冷却、包装而成。

蔬菜包：以新鲜蔬菜（香菜、大蒜、青线椒、小米椒、贡菜、上海青、菜心、毛豆、西蓝花、莲藕一种或几种）为主要原料，经挑拣、清洗、切制、焯水或不焯水、冷却或不冷却、沥水、包装而成。

根据原辅料的不同分为不同品种（肉菜类调味熟肉制品、带汤类调味熟肉制品和汤汁类调味熟肉制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.5 大豆油、芝麻油、菜籽油、花生油应符合GB 2716的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合GB/T 30382的规定。

2.1.7 熟芝麻应符合GB/T 22165的规定。

2.1.8 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.9 大蒜油、藤椒油、山胡椒油、荆芥油、芥末油、香葱油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.11 骨汤调味料应符合GB 31644的规定。

2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合GB/T 45352的规定。

2.1.14 食醋应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。

2.1.15 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.16 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。

2.1.19 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。

2.1.20 明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.21 可得然胶应符合GB 28304的规定。

2.1.22 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.23 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.25 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

2.1.26 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.27 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 药食同源食品应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.34 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.35 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0（仅限添加调味油的产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅限添加调味油的产品）	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20（仅限熟制花生的检测）	GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
注：a：仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
致泻大肠埃希氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
<p>a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。</p> <p>b 适用于产品的混合检测（新鲜蔬菜包除外）。</p> <p>c 仅适用于牛肉制品。</p> <p>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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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 的规定。

2.7 其他要求

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

本标准适用于以熟制畜、禽产品[猪肉、牛肉、鸡腿肉、鸡胸肉、鸭腿肉、鸭胸肉、畜副产品（牛肚、牛心、牛舌、牛喉骨、牛头肉、牛百叶、猪耳、猪口条、猪心、猪肠、猪肝、猪肚、猪皮中的一种或几种）、禽副产品（鸭舌、鸭胗、鸭肠、鸭食管、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭软骨、鸡爪、鸡软骨、鸡脚筋、鸡嗦皮、鸡腺胃、鸡心、鸡肝中的一种或几种）]（酱卤肉制品）、皮冻（酱卤肉制品）中的一种或几种为主要原料，搭配自制调味包【粉包（固态复合调味料）、汤包（液态复合调味料）、调味油包（复合调味油）】、自制花生包（熟制）、蔬菜中的几种，包装而成的即食调味熟肉制品。

熟制畜禽产品及其副产品（酱卤肉制品）（自制）：以畜禽产品及其副产品的一种或几种为主要原料，经解冻、修整、清洗，添加生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、魔芋精粉、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、红曲红、高粱红、红曲米、辣椒红、红曲黄色素、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、酱油、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、丁香、甘草、香叶、姜、砂仁、辣椒、香茅、白胡椒、百里香中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）、食品用香精中的几种，经注射或不注射、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、卤制、冷却、包装加工而成的熟肉制品。

皮冻（酱卤肉制品）：以猪皮为主要原料，经去杂、清洗，添加生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、魔芋精粉、可得然胶、明胶、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、老汤[以生活饮用水、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、酱油、香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、高良姜、山奈、草果、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、丁香、甘草中的多种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为原料，经熬制、冷却、过滤而成]中的多种，经调味、卤制、成型、冷却、包装加工而成的熟肉制品。

自制粉包（固态复合调味料）：以食用盐、鸡精调味料、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、八角粉、蒜粉、胡椒粉、辣椒粉中的多种）中两种或两种以上的调味料为原料，经配料、混合均匀、包装而成的固态复合调味料。

自制汤包（液态复合调味料）：以生活饮用水为主要原料，加热后添加食用盐、骨汤调味料、白砂糖、鸡精调味料、食醋、酱油、食品用香精中两种或两种以上的调味料为原料，经配料，溶解混匀、冷却、包装而成的液态复合调味料。

自制调味油包（复合调味油）：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/JY 0004S。

自制花生包（熟制）：以花生为主要原料经挑拣、炒制、冷却、包装而成。

蔬菜包：以新鲜蔬菜（香菜、大蒜、青线椒、小米椒、贡菜、上海青、菜心、毛豆、西蓝花、莲藕一种或几种）为主要原料，经挑拣、清洗、切制、焯水或不焯水、冷却或不冷却、沥水、包装而成。

根据原辅料的不同分为不同品种（肉菜类调味熟肉制品、带汤类调味熟肉制品和汤汁类调味熟肉制品）。

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。

河南佳怡食品有限公司

H N
Q B