



410242S-2026



郑州玖玖鸿运食品有限公司企业标准

Q/ZJHS 0001S-2026

风味肉干

2026-01-30 发布

2026-01-30 实施

郑州玖玖鸿运食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州玖玖鸿运食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦大群。

H N
Q B

风味肉干

1 范围

本标准规定了风味肉干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）肉中的一种为主要原料，经预处理、绞碎或不绞碎，添加膨化豆制品、大豆粉、大豆粕、谷朊粉、大豆蛋白、食糖、麦芽糖浆、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油、香辛料粉、辣椒粉、五香粉、烧烤粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、复合调味料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、甘油、食品用香精、食品用香料中的几种，经熬糖、炒制、制粒成型或压制成型、包装而成的风味肉干。

根据产品性状不同可为：粒状、丝条状、片状、块状等产品。

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（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 膨化豆制品、大豆粉应符合 2712 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆、淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 香辛料粉、辣椒粉、五香粉、烧烤粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.20 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.21食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.285'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.30脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34食品用香料应符合 GB 29938 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	粒状、丝条状或片状、块状或具产品应有性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应的色泽	
气、滋味	甜咸适中，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
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	≤	0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘，μg/kg（仅适用于熏烤产品）	≤	5.0	GB 5009.27
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加（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； a 仅适用于添加该种添加剂的产品。 *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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，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 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜、冻（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅）肉中的一种为主要原料，经预处理、绞碎或不绞碎，添加膨化豆制品、大豆粉、大豆粕、谷朊粉、大豆蛋白、食糖、麦芽糖浆、淀粉糖、蜂蜜、食用植物油、香辛料粉、辣椒粉、五香粉、烧烤粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、复合调味料、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乳酸、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或几种）、甘油、食品用香精、食品用香料中的几种，经熬糖、炒制、制粒成型或压制成型、包装而成的风味肉干。

本标准根据《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》等标准制订，并以此作为组织生产、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。

郑州玖玖鸿运食品有限公司