



410392S-2026



新乡市龙醒食品有限公司企业标准

Q/XXLX 0001S-2026

风味熟肉干

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

新乡市龙醒食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市龙醒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张豪楠。

H N

Q B

风味熟肉干

1 范围

本标准规定了风味熟肉干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸡胸肉、鸭肉、猪肉、羊肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经原料预处理（解冻或不解冻、清洗、绞碎等），辅以小麦粉、食用淀粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、鸡蛋（去壳）、鸡蛋液、大豆组织蛋白、鱼露、复合调味料【固态复合调味料、液态复合调味料、调味酱】、白砂糖、食用植物油、香辛料调味油、食用盐、蜂蜜、味精、芝麻、食品用香精、酿造酱油、酿造食醋、甘油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉中的一种或几种，添加或不添加红曲黄色素、红曲红、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，再经调配混合、预成型（摊片）、烘烤熟制、切制成型、包装等工艺加工而成的风味熟肉干。

根据主要原料不同将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 大豆组织蛋白应符合 GB/T 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19 甘油应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 红曲黄色素符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 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	干燥片状固态	
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
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6	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 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
<p>注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>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。</p>			

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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸡胸肉、鸭肉、猪肉、羊肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经原料预处理（解冻或不解冻、清洗、绞碎等），辅以小麦粉、食用淀粉、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、鸡蛋（去壳）、鸡蛋液、大豆组织蛋白、鱼露、复合调味料【固态复合调味料、液态复合调味料、调味酱】、白砂糖、食用植物油、香辛料调味油、食用盐、蜂蜜、味精、芝麻、食品用香精、酿造酱油、酿造食醋、甘油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、咖喱粉中的一种或几种，添加或不添加红曲黄色素、红曲红、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的一种或几种，再经调配混合、预成型（摊片）、烘烤熟制、切制成型、包装等工艺加工而成的风味熟肉干。

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。

新乡市龙醒食品有限公司