



410436S-2026



淇县吧哩香食品有限公司企业标准

Q/QBS 0001S-2026

泡卤肉制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

淇县吧哩香食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县吧哩香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏苗任。

H N

Q B

泡卤肉制品

1 范围

本标准规定了泡卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭（爪、掌、肘、翅尖、翅根）、鲜（冻）（猪皮、猪蹄）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加生活饮用水，加入泡椒、姜、食用盐、食糖、味精、谷氨酸钠、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽取物、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、香辛料、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经泡制、真空包装、灭菌、外包装加工制成的泡卤肉制品。

根据原料不同可分为不同产品。

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）鸡、鸭（爪、掌、肘、翅尖、翅根）、鲜（冻）（猪皮、猪蹄）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.16 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.185' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.21山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.23柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.24乳酸应符合 GB 25537 的规定。

2.1.25冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.26食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27食用香料应符合 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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
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	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.29	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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 ^a （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33

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。

a该指标仅限于添加相应食品添加剂的产品检测。

*该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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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

a样品的采样方案按GB 4789. 1的规定执行。

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

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

本标准适用于以鲜（冻）鸡、鸭（爪、掌、肘、翅尖、翅根）、鲜（冻）（猪皮、猪蹄）中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、整理、煮制、冷却、添加生活饮用水，加入泡椒、姜、食用盐、食糖、味精、谷氨酸钠、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽取物、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、香辛料、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经泡制、真空包装、灭菌、外包装加工制成的泡卤肉制品。

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。

淇县吧哩香食品有限公司