



411204S-2026



信阳华泓食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2026

酱卤肉制品

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

信阳华泓食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳华泓食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李奇奇。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、驴、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（皮、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨、脑、脾、耳、舌、肺）、牛排中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、分切或不分切、添加食用植物油、食用盐、香辛料或粉、复合调味料、味精、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、麦芽糊精、果蔬及其干制品、鸡蛋、裹粉、料酒、黄酒、酵母抽提物、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红中的一种或几种]或其复配添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的多种，经配料、腌制或不腌制、卤制、冷却、杀菌或不杀菌、包装加工而成的酱卤肉制品。

根据原辅料和工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.12 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 淀粉糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果蔬、果蔬干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 裹粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.27 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.35 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.36 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.37 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.38 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。

- 2.1.44 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.45 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.46 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.52 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.53 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.56 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 生产用水应符合 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 |
|------|-----------------|---|
| 性状 | 具有产品应有的性状 | 取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、有无外来杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、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 | ≤ | 8.0 | GB 5009.44 |
| 亚硝酸钠残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg | ≤ | 30 | GB 5009.33 |
| 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 |
| 磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.3 (内脏制品除外) 0.5 (内脏制品) | GB 5009.12 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉 (以Cd计), mg/kg | ≤ | 0.1 (内脏制品除外) 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品) | 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 |
| 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、驴、兔、鸭、鸡）肉或其可食用副产品（皮、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、肚、骨、脑、脾、耳、舌、肺）、牛排中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、清洗、分切或不分切、添加食用植物油、食用盐、香辛料或粉、复合调味料、味精、酿造酱油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、食糖、淀粉糖、蜂蜜、麦芽糊精、果蔬及其干制品、鸡蛋、裹粉、料酒、黄酒、酵母抽提物、食品添加剂[5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红中的一种或几种]或其复配添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的多种，经配料、腌制或不腌制、卤制、冷却、杀菌或不杀菌、包装加工而成的酱卤肉制品。

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》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳华泓食品有限公司