

Q/HNGW 0002S-2026



河南国味食品科技有限公司企业标准

Q/HNGW 0002S-2026

# 熟肉制品

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

河南国味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南国味食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王刘常、芦亚娜、吕秋云。

H N

Q B

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以其副产品（皮、脆骨）、鹅肝、可食用鲜、冻动物性水产品【淡水鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种】中的一种或几种，加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白、大豆蛋白粉、大豆蛋白素肉、胶原蛋白粉、白砂糖、海藻糖、酵母蛋白、蜂蜜（干粉）、人参肽、海参肽、鸡内金肽、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、辣椒油、辣椒粉、麻辣调味料、黑胡椒粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、紫苏、紫苏籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、西兰花、南瓜、山药、豌豆、魔芋、芒果干、冻干草莓丁、苹果丁、蔓越莓丁、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、菊粉、大豆膳食纤维粉、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、燕麦、鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉、鸡蛋清粉、大豆油、奶酪（芝士）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、腌肉料（外购）中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、辣椒红、高粱红、红曲黄色素、胭脂虫红、乳酸钠（溶液）、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经原料处理刨片（或不刨片）、绞制（或不绞制）、切丁（或不切丁）、（搅拌、斩拌或乳化）或不处理、拌料或不拌料、包装成型、再经高温熟制杀菌（非罐头工艺）、冷却、外包等工艺制成的即食类熟肉制品。

根据原辅料及包装形式不同，可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品（皮、脆骨）、鹅肝应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 可食用鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.7 大豆蛋白素肉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.10 酵母蛋白应符合 QB/T 5950 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜（干粉）应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.12 人参肽应符合 QB/T 5946 的规定。
- 2.1.13 海参肽、鸡内金肽应符合 GB 31611、GB 31645 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒粒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、麻辣调味料、辣椒油、腌肉料（外购）、胶原蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 紫苏、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.27 黑木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.29 干制水果（芒果干、冻干草莓丁、苹果丁、蔓越莓丁）应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.30 玉米粒、胡萝卜、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、西兰花、南瓜、山药、魔芋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.32 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.36 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.37 鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉，鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 奶酪（芝士）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.40 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定
- 2.1.41 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.42 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.49 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.53 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.58 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.61 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.64 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.65 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.66 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.67 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.68 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.72 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，品其滋味，并检查无外来杂质。
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味	
性状	具有该产品应有的性状	
杂质	具有该产品正常的形状和组织形态，无正常视力可见的外来杂质	

## 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	≤ 75.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 <sup>a</sup> （以胭脂红酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
双乙酸钠 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅适用于添加该种添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
注: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
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不适用于以计量方式销售的预先包装产品; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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; 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(预先定量包装的产品)、菌落总数、大肠菌群的检验。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）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以其副产品（皮、脆骨）、鹅肝、可食用鲜、冻动物性水产品【淡水鱼、虾、鱿鱼中的一种或几种】中的一种或几种，加入生产用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白、大豆蛋白粉、大豆蛋白素肉、胶原蛋白粉、白砂糖、海藻糖、酵母蛋白、蜂蜜（干粉）、人参肽、海参肽、鸡内金肽、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、辣椒油、辣椒粉、麻辣调味料、黑胡椒粒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、香辛料【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、藤椒、姜粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、奇亚籽、紫苏、紫苏籽、黑木耳、香菇、玉米粒、胡萝卜、西兰花、南瓜、山药、豌豆、魔芋、芒果干、冻干草莓丁、苹果丁、蔓越莓丁、洋葱、香菜、芹菜、香葱、荸荠（马蹄）、西红柿（番茄）、菊粉、大豆膳食纤维粉、酿造酱油、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、燕麦、鸡蛋液、鸡蛋清、鸡蛋粉、鸡蛋清粉、大豆油、奶酪（芝士）、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、桂花、茉莉花、腌肉料（外购）中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、红曲红、辣椒红、高粱红、红曲黄色素、胭脂虫红、乳酸钠（溶液）、双乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或几种，经原料处理刨片（或不刨片）、绞制（或不绞制）、切丁（或不切丁）、（搅拌、斩拌或乳化）或不处理、拌料或不拌料、包装成型、再经高温熟制杀菌（非罐头工艺）、冷却、外包等工艺制成的即食类熟肉制品。

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》制定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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。