



411270S-2026



河南省喜满园食品有限责任公司企业标准

Q/HXMY 0002S-2026

风味熟肉制品

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

河南省喜满园食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省喜满园食品有限责任公司起草并提出。
本标准主要起草人：周玉新、王君鹏。

H N

Q B

风味熟肉制品

1 范围

本标准规定了风味熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的熟制猪肉丸、熟制牛肉丸、熟制鸡肉丸、熟制肉丸中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（GB/T12729.1名单中除罂粟之外品种）、孜然粉、食用植物油、辣椒油、外拌复合调味粉、复合调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、乳酸链球菌素、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、饮用水中的一种或几种，经配料、拌料、内包装、高温杀菌、包装而成的即食风味熟肉制品。

根据原辅料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉丸、牛肉丸、鸡肉丸、肉丸应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 孜然粉应符合GB/T 22267 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒油应符合SB/T 11192 的规定。
- 2.1.9 外拌复合调味粉、复合调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.15 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 60	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 15.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	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

注: *铅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 平板计数法
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌, /25g (仅限牛肉制品)	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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，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，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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购的熟制猪肉丸、熟制牛肉丸、熟制鸡肉丸、熟制肉丸中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、孜然粉、食用植物油、辣椒油、外拌复合调味粉、复合调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、乳酸链球菌素、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、饮用水中的一种或几种，经配料、拌料、内包装、高温杀菌、包装而成的即食风味熟肉制品。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》，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省喜满园食品有限责任公司