



411275S-2026



河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0021S-2026

肉干制品

2026-05-18 发布

2026-05-18 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜建军、魏照东、杨蒙蒙、田红云、付振。

H N

Q B

肉干制品

1 范围

本标准规定了肉干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入或不加入生活饮用水、水解胶原蛋白、食用淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、黑胡椒调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、复合调味料、豆瓣酱、黄豆酱、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸酯双淀粉、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、DHA 藻油、食用香精中的几种，经配料、腌制或不腌制、酱制或卤制、分切或不分切、油炸或不油炸、风干、拌料或不拌料，冷却、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的肉干制品。

根据添加原料不同可分为：牛肉干、鸡肉干、鸭肉干。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 复配肉制品增稠剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.21 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.22 白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 DHA 藻油 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 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	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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 40	GB 5009.3
*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
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<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；</p> <p>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 指标适用于牛肉为主要原料。</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 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、水分、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）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入或不加入生活饮用水、水解胶原蛋白、食用淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、白砂糖、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、大豆油、辣椒油、香辛料调味油（辣椒调味油、花椒调味油、八角调味油、丁香调味油、孜然调味油、黑胡椒调味油、肉豆蔻调味油、大蒜调味油中的一种或几种）、复合调味料、豆瓣酱、黄豆酱、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸酯双淀粉、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、DHA 藻油、食用香精中的几种，经配料、腌制或不腌制、酱制或卤制、分切或不分切、油炸或不油炸、风干、拌料或不拌料，冷却、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的肉干制品。

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。

河南周家口食品有限公司

QB