



411296S-2026



淇县佳旺食品科技有限公司企业标准

Q/QJS 0001S-2026

# 泡制肉制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

淇县佳旺食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由淇县佳旺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:陈玉钗。

H N

Q B

# 泡制肉制品

## 1 范围

本标准规定了泡制肉制品的分类、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、香辛料、复合调味料、食品添加剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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、红曲红、红曲米、红曲黄色素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、植酸、植酸钠、柠檬酸钠、迷迭香提取物）或其复配添加剂（包含两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经泡制、真空包装、灭菌或不灭菌、外包装加工制成的泡制肉制品。

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 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.38 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.43 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.44 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 食品用香料应符合 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 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
植酸及其钠盐 <sup>a</sup> （以植酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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 <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
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、酵母提取物、香辛料、复合调味料、食品添加剂（磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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、红曲红、红曲米、红曲黄色素、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、植酸、植酸钠、柠檬酸钠、迷迭香提取物）或其复配添加剂（包含两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经泡制、真空包装、灭菌或不灭菌、外包装加工制成的泡制肉制品。

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。

本产品在本标准中的类别为 08.03.01 酱卤肉制品类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县佳旺食品科技有限公司

QB