



411623S-2026



河南省正邦食品有限公司企业标准

Q/HZB 0002S-2026

熏烧/烤肉制品

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南省正邦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省正邦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈艺、陈善共、杨玉滑。

H N

Q B

熏烧/烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧/烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料、食药物质[白芷、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、葛根、白茅根、芦根、山药、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、黄精、枸杞、陈皮、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、龙眼肉、百合、淡竹叶、荷叶、桑叶、金银花、山楂、乌梅、白果、罗汉果、木瓜、芡实、青果、莲子、怀菊花、亳菊、贡菊、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、牡蛎、栀子、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、马齿苋、胖大海、余甘子、鱼腥草、鸡内金中的一种或几种]、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、乌药叶、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枣、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食用盐、食糖、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、味精、复合调味料、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、芝麻油、辣椒油、调味油中的几种，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮或不预煮、油炸或不油炸、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的熏烧/烤肉制品。

根据原辅料不同、工艺不同分为不同产品。

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）畜禽肉或其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 大葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.5 芫荽（香菜）籽、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食药物质应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.7 茉莉花茶、茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.9 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.10 乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 复合调味料、柱侯酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.35 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.36 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

- 2.1.38 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂、无磷保水剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.51 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.58 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.59 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.60 纳他霉素应符合 GB 25532 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。

2.2 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	≤ 5.0	GB 5009.44
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计）， mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ， g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
纳他霉素残留量 ^a ， mg/kg	≤ 10	GB 5009.286
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 5.0（经油炸工艺产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25（经油炸工艺产品）	GB 5009.227
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	≤ 0.9	GB 5009.123
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品。</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> <p>*铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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	100	GB 4789.3
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：b 仅适用于以牛产品及其制品为主要原料的产品。					

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

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 和 GB 31650.1 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（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料、食药物质[白芷、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、葛根、白茅根、芦根、山药、地黄、麦冬、天冬、化橘红、甘草、黄精、枸杞、陈皮、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、龙眼肉、百合、淡竹叶、荷叶、桑叶、金银花、山楂、乌梅、白果、罗汉果、木瓜、芡实、青果、莲子、怀菊花、亳菊、贡菊、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、牡蛎、栀子、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、马齿苋、胖大海、余甘子、鱼腥草、鸡内金中的一种或几种]、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、乌药叶、茶叶、茉莉花茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枣、火龙果、五指毛桃、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食用盐、食糖、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、味精、复合调味料、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、芝麻油、辣椒油、调味油中的几种，添加或不添加木糖醇、赤藓糖醇、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮或不预煮、油炸或不油炸、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的熏烧/烤肉制品。

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》，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关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。

河南省正邦食品有限公司