



411650S-2026



河南卤小鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2026

油炸肉制品

2026-06-15 发布

2026-06-15 实施

河南卤小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卤小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：代彦伟。

本标准自发布实施日期起替代Q/HLS 0004S-2024。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉及副产品（头、脖、翅、爪/掌/蹄、锁骨、腿、肠、皮、心、胗、软骨、肝、肾、舌、下巴、鸭架、鹅架、鸡架）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、料酒、白醋、蚝油、芝麻、食用植物油、复合调味汁、藤椒油、白酒、调味料酒、酿造酱油（含焦糖色）、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、香辛料或香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、小米辣、麦芽糖、食用淀粉、糯米粉、小麦面粉、橙汁、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、水、复配酸度调节（碳酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、麦芽糊精、食用盐）、小苏打（碳酸氢钠）、葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、麦芽糖浆、酵母提取物、鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、卤香膏、黑鸭膏、鸡肉精油、猪肉精油、牛肉精油、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经卤煮（或不卤煮）、油炸（食用植物油）、拌料[使用固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、芝麻中的一种或几种]或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的需冷冻或冷藏保存的即食油炸肉制品。

根据主要原料不同，产品分为油炸畜肉制品、油炸禽肉制品、油炸畜副制品、油炸禽副制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉及副产品应符合 GB 2707 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 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.5 料酒、调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡精、鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 固态复合调味料、复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 葱、姜、蒜、辣椒、花椒、小米辣应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.14 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 糯米粉、面粉、应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.20 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 磷酸应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖应符合 GB 20882.1 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB 20882.5 的规定。
- 2.1.38 酵母提取物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.39 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.40 鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、卤香膏、鸡肉精油、猪肉精油、牛肉精油、食品用香精、黑鸭膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 双乙酸钠应符合 GB 25538 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
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质， 无焦斑和霉斑	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其状态、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45（内脏制品） 0.25（其他）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品） 0.1（其他）	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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加该食品添加剂的产品； 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 指标仅适用于牛肉制品。					

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；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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉及副产品（头、脖、翅、爪/掌/蹄、锁骨、腿、肠、皮、心、胗、软骨、肝、肾、舌、下巴、鸭架、鹅架、鸡架）中的一种或几种为主要原料，经预处理，添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、料酒、白醋、蚝油、芝麻、食用植物油、复合调味汁、藤椒油、白酒、调味料酒、酿造酱油（含焦糖色）、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、香辛料或香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、辣椒、花椒、小米辣、麦芽糖、食用淀粉、糯米粉、小麦面粉、橙汁、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、水、复配酸度调节剂（碳酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、麦芽糊精、食用盐）、小苏打（碳酸氢钠）、葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、麦芽糖浆、酵母提取物、鸡肉膏、猪肉膏、牛肉膏、卤香膏、黑鸭膏、鸡肉精油、猪肉精油、牛肉精油、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经卤煮（或不卤煮）、油炸（食用植物油）、拌料[使用固态复合调味料（腌料或撒料或拌料）、芝麻中的一种或几种]或不拌料、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的需冷冻或冷藏保存的即食油炸肉制品。

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。

河南卤小鲜食品有限公司