



411766S-2026



河南卤太公餐饮服务有限公司企业标准

Q/HLTG 0002S-2026

即食卤肉制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南卤太公餐饮服务有限公司 发布

前 言

本标准由河南卤太公餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董长涛。

H N
Q B

即食卤肉制品

1 范围

本标准规定了即食卤肉制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃、皮、带骨肉中的一种）中的一种为原料添加饮用水、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、食用植物油、香辛料为辅料，经预处理、腌制或不腌制、预煮或不预煮、酱卤或不卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的即食卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃、皮、带骨肉应符合 GB 2707 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。

2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 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，置于洁净干燥的白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味，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
酸价（KOH）以脂肪计，mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值，以脂肪计，g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
水分/（g/100g）	≤ 80	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 123
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8. 0	GB 5009. 44
N-二甲基亚硝胺，μ g/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 微生物限度

2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

2.4.2 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（若非指定，均以/25g 表示）				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	0	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 6
^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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群，净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

即食卤肉制品标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄或蹄筋、尾、胃、皮、带骨肉中的一种）中的一种为原料添加饮用水、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、食用植物油、香辛料为辅料，经预处理、腌制或不腌制、预煮或不预煮、酱卤或不卤制、冷却、包装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的即食卤肉制品。

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，根据GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本标准，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。

河南卤太公餐饮服务有限公司