



411767S-2026



河南卤太公餐饮服务有限公司企业标准

Q/HLTG 0003S-2026

风味卤禽制品

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

风味卤禽制品

1 范围

本标准规定了风味卤禽制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签等。

本标准适用于以鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、带骨肉中的一种或几种）为原料，添加食用植物油、花椒油、食用盐、酿造酱油、白砂糖、芝麻、辣椒、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、腌制或不腌制、预煮或不预煮、酱卤或卤制、裹粉或不裹粉、油炸或不油炸、拌料或不拌料、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的风味卤禽制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）及其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、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 食用植物油、花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 加工用水应符合 GB 5749 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
*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
水分, g/100g	≤ 75	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8. 0	GB 5009. 44
N-二甲基亚硝胺, μg/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、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）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、带骨肉中的一种或几种）为原料，添加食用植物油、花椒油、食用盐、酿造酱油、白砂糖、芝麻、辣椒、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、腌制或不腌制、预煮或不预煮、酱卤或卤制、裹粉或不裹粉、油炸或不油炸、拌料或不拌料、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工而成的风味卤禽制品。

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