



411523S-2026

河南周家口食品有限公司企业标准

Q/HNZJK 0014S-2026

酱卤肉制品

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

河南周家口食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南周家口食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜建军、魏照东、蒋莉改、田红云、杨蒙蒙、韩会会、付振。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入或不加入生活饮用水、水解胶原蛋白、魔芋粉、大豆分离蛋白、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料或粉、芝麻、花胶、燕窝、陈皮、黄芪、黑松露、重瓣红玫瑰、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、枸杞子、薄荷、柠檬、百合、食用菌【木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、山药、山楂、复合调味料（牛粉调味料、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、香味油、香辣油（粉、膏或酱）、麻辣油（粉、膏或酱）、五香粉、复合芝麻酱中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）、藤椒鸡汁、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食醋、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经配料、滚揉、腌制或不腌制、煮制或卤制、冷却、加入料汤（水、食用盐、五香粉、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）中的一种或几种，熬制而成）、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的酱卤肉制品。

根据贮存条件不同，分为常温酱卤肉制品、冷藏酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求：

- 2.1.1 鲜冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 1886.271 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB/T 14963 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定
- 2.1.21 花胶应符合 GB 10136 的规定
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定
- 2.1.23 陈皮应符合 DB4407/T 7 的规定
- 2.1.24 黄芪应符合 DBS63/ 00015 的规定
- 2.1.25 黑松露应符合 GB/T 38697、GB/T 39923 的规定
- 2.1.26 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.27 菊花应符合 GB/T 20353 的规定
- 2.1.28 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定
- 2.1.29 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定
- 2.1.30 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定
- 2.1.31 百合应符合 DBS62/ 014 的规定
- 2.1.32 食用菌应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.33 山药应符合 GB/T 20351 的规定
- 2.1.34 山楂应符合 GB/T 31318 的规定
- 2.1.35 复合调味料（牛粉调味料、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、香味油、香辣油（粉、膏或酱）、麻辣油（粉、膏或酱）、五香粉、复合芝麻酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 植物油应符合 GB 2716 的规定
- 2.1.36 复配肉制品增稠剂、复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的性状	取适量样品，检测容器，将内容物倒入一洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异变、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	
氯化物（以 Cl ⁻ 计）g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
注1：a指标仅限产品中使用该添加剂的产品。			
注2：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
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该超过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	
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 仅适用于以牛肉为主要原料的产品。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、预处理、分切或不分切，加入或不加入生活饮用水、水解胶原蛋白、魔芋粉、大豆分离蛋白、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、冰糖、葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖浆、酱油、蚝油、调味料酒、香辛料或粉、芝麻、花胶、燕窝、陈皮、黄芪、黑松露、重瓣红玫瑰、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、枸杞子、薄荷、柠檬、百合、食用菌【木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、山药、山楂、复合调味料（牛粉调味料、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、香味油、香辣油（粉、膏或酱）、麻辣油（粉、膏或酱）、五香粉、复合芝麻酱中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）、藤椒鸡汁、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、食醋、酵母抽提物、风味型酵母抽提物、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经配料、滚揉、腌制或不腌制、煮制或卤制、冷却、加入料汤（水、食用盐、五香粉、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）中的一种或几种，熬制而成）、装袋、抽真空、杀菌、包装而成的酱卤肉制品。

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》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南周家口食品有限公司