

Q/ZDS 0001S-2026

周口稻香春食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2026

调味熟肉干制品

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

周口稻香春食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口稻香春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王桂荣。

本标准自发布实施日起替代Q/ZDS 0001S-2023，备案号410642S-2023。

H N

Q B

调味熟肉干制品

1 范围

本标准规定了调味熟肉干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，添加或不添加大豆拉丝蛋白、熟制水产品（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲑鱼、蟹肉、蟹黄中的一种或几种）、豌豆粉、玉米粉、大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种，添加白砂糖、食用盐、味精、香辛料（八角、小茴香、花椒、胡椒、辣椒、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、红曲红、红曲黄色素、胭脂虫红、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精、柑橘黄中的几种，经拉丝、烘炒、筛选、冷却、包装等工艺加工而成的即食调味熟肉干制品。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制畜禽肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.2 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.3 熟制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 豌豆粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 大豆油、大豆色拉油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.14 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.21 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水应符合 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	蓬松固态，絮状或粉状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异嗅	
滋味	具有本品特有滋味,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
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.27	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	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
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2: a 指标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、相同色泽的着色剂)混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：b 指标仅适用于主要原料含牛肉的产品。					

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 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；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、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

本标准适用于以熟制畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，添加或不添加大豆拉丝蛋白、熟制水产品（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲑鱼、蟹肉、蟹黄中的一种或几种）、豌豆粉、玉米粉、大豆油、大豆色拉油、棕榈油中的一种或几种，添加白砂糖、食用盐、味精、香辛料（八角、小茴香、花椒、胡椒、辣椒、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加辣椒红、红曲红、红曲黄色素、胭脂虫红、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精、柑橘黄中的几种，经拉丝、烘炒、筛选、冷却、包装等工艺加工而成的即食调味熟肉干制品。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，参照 GB 2762《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

周口稻香春食品有限公司