



412149S-2026



鹤壁市天盛食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2026

风味脆肉松

2026-07-27 发布

2026-07-27 实施

鹤壁市天盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市天盛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：温兴棒。

H N
Q B

风味脆肉松

1 范围

本标准规定了风味脆肉松的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻禽、畜肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切块、煮制（生活饮用水、香辛料）、打碎，添加白砂糖、食用植物油，添加或不添加酱油、鱼露、食用盐、香辛料调味品、咖喱酱、烧烤酱、沙茶酱、沙茶辣复合调味料、辣椒酱、花生酱、芝麻油、食用猪油、番茄酱、番茄、柠檬、鲜菠萝、椰子浆、芝士（再制干酪）、芝麻、海苔、虾米、虾膏、香茅、洋葱、大头蒜、香葱、调料九里香、姜、鱼干、辣椒、辣椒干、葵花籽仁、西瓜籽仁、杏仁、扁桃仁中的一种或多种，经预处理或不预处理、调味、翻炒、烘烤、冷却、包装等工艺制成的肌肉纤维蓬松成酥脆絮状或团块状或碎末状的风味脆肉松。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻禽、畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 香辛料、香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 咖喱酱、烧烤酱、沙茶酱、沙茶辣复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的要求。
- 2.1.10 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.12 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 番茄酱应符合 GB/T 14215 或 NY/T 956 的规定。
- 2.1.14 番茄应符合 GH/T 1193 的要求。
- 2.1.15 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.16 鲜菠萝应符合 GH/T 1154 的要求。

- 2.1.17 椰子浆应符合 GB 17325 的要求。
- 2.1.18 芝士（再制干酪）应符合 GB 25192 的要求。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.20 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.21 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.22 虾膏、鱼干应符合 GB 10136 的要求。
- 2.1.23 香茅、洋葱、大头蒜、香葱、调料九里香、姜、辣椒应清洁、卫生，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.24 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.25 葵花籽仁、西瓜籽仁、杏仁、扁桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 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	酥脆絮状或团块状或碎末状无焦头	取适量样品置于白色瓷盘中，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，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无焦味、无哈喇味等异味	
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，% ≤	8	GB 5009.3
蛋白质，% ≥	32	GB 5009.5
脂肪，% ≤	20	GB 5009.6
总糖（以蔗糖计），% ≤	50	GB 5009.8
淀粉，% ≤	2	GB 5009.9
氯化物（以 Cl ⁻ 计），% ≤	4	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	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

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
苯并（a）芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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、冻禽、畜肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、切块、煮制（生活饮用水、香辛料）、打碎，添加白砂糖、食用植物油，添加或不添加酱油、鱼露、食用盐、香辛料调味品、咖喱酱、烧烤酱、沙茶酱、沙茶辣复合调味料、辣椒酱、花生酱、芝麻油、食用猪油、番茄酱、番茄、柠檬、鲜菠萝、椰子浆、芝士（再制干酪）、芝麻、海苔、虾米、虾膏、香茅、洋葱、大头蒜、香葱、调料九里香、姜、鱼干、辣椒、辣椒干、葵花籽仁、西瓜籽仁、杏仁、扁桃仁中的一种或多种，经预处理或不预处理、调味、翻炒、烘烤、冷却、包装等工艺制成的肌肉纤维蓬松成酥脆絮状或团块状或碎末状的风味脆肉松。

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/T 23968《肉松质量通则》和 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。

鹤壁市天盛食品有限公司