



412227S-2026



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2026

调味熟肉制品

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕、鲁金凤。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJS 0003S-2021（备案号 413272S-2021）。

H N
Q B

调味熟肉制品

1 范围

本标准规定了调味熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉包搭配料包（调味包、蔬菜包、花生包、芝麻包中的一种或几种），组合包装而成的调味熟肉制品。

肉包（08.03.01 酱卤肉制品类）：以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加水、畜禽骨头、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、淀粉糖、食用盐、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、黄原胶、可得然胶、琼脂、卡拉胶、明胶、水产调味品、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、蜂蜜、大豆分离蛋白、果蔬汁、酱腌菜、酵母抽提物、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精、复配护色剂（食用盐、三聚磷酸钠、食用葡萄糖、焦磷酸钠、红曲红、玉米淀粉、亚硝酸钠）、复配着色剂（三聚磷酸钠、红曲米、维生素 C、亚硝酸钠、食用盐、白砂糖）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、食用葡萄糖、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种为原料，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、白砂糖、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、复配防腐剂（山梨酸钾、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用盐、食用葡萄糖）、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯、胭脂虫红、红曲米、红曲红、红曲黄色素、维生素 C、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的一种或多种，经预处理、煮制、冷却、切分或不切分、拌制或不拌制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的肉包。

调味包：由水、骨汤（鸡骨、水熬制而成）、复合调味料、食用植物油、调味油、黄酒、白酒、调味料酒、食用盐、白砂糖、食醋、酱油、酿造酱、水产调味品、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡汁调味料、味精、食品用香精、芝麻中的一种或几种组成，经混合调制、煮沸或不煮沸、热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的调味包。

蔬菜包：以葱、沙葱、姜、蒜、茺荑、芹菜、韭菜、洋葱、辣椒中的一种或几种为主要原料，经预处理，包装而成的蔬菜包。

花生包：花生仁经前处理、油炸后放凉、包装而成的花生包。

芝麻包：芝麻经前处理、高温烘炒后放凉。

根据产品的组成不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管中的一种或几种）、畜禽骨头应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.3 调味油应符合NY/T 2111 的规定。
- 2.1.4 香辛料及香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合GB 2757 的规定。
- 2.1.7 黄酒应符合GB 2758 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食醋应符合GB 2719 的规定。
- 2.1.11 复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.14 葱、沙葱、姜、蒜、茺荑、芹菜、辣椒、韭菜、洋葱、辣椒应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.18 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.19 食用动物油脂应符合GB 10146 的规定。
- 2.1.20 淀粉糖应符合GB 15203 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.23 水产调味品应符合GB 10133 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.26 果蔬汁应符合GB/T 31121 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.32 食用淀粉应符合 GB31637 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。
- 2.1.35 可得然胶应符合 GB28304 的规定。
- 2.1.36 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.37 明胶应符合 GB6783 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.39 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.42 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.43 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 复配护色剂、复配着色剂、复配增稠剂、复配酸度调节剂、复配水分保持剂、复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.51 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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	将样品适量置于白瓷盘中，目测观察性状、
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
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 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
*铅 ^b （以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬 ^b （以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
镉 ^b （以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1（以畜禽肉内脏及其制品除外） 0.5（畜禽肝脏及其制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺 ^b ，μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^c （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c ，g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
胭脂虫红 ^c （以胭脂红酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.288
亚硝酸盐残留量 ^c （以亚硝酸钠计），mg/kg ≤	30	GB 5009.33
a 适用于含油的调味包； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 b 污染物指标为肉包、料包混合检验。 c 适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 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
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 的规定; b 适用于牛肉制品; 微生物限量适用于肉包和料包的混合检验。					

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

食品添加剂的使用应符合 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；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。保质期不超过 7 天的产品验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以肉包搭配料包（调味包、蔬菜包、花生包、芝麻包中的一种或几种），组合包装而成的调味熟肉制品。

肉包（08.03.01 酱卤肉制品类）：以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加水、畜禽骨头、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、淀粉糖、食用盐、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、黄原胶、可得然胶、琼脂、卡拉胶、明胶、水产调味品、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、蜂蜜、大豆分离蛋白、果蔬汁、酱腌菜、酵母抽提物、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精、复配护色剂（食用盐、三聚磷酸钠、食用葡萄糖、焦磷酸钠、红曲红、玉米淀粉、亚硝酸钠）、复配着色剂（三聚磷酸钠、红曲米、维生素 C、亚硝酸钠、食用盐、白砂糖）、复配增稠剂（卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、食用葡萄糖、魔芋粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种为原料，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、食用盐、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、白砂糖、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、碳酸氢钠中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）、复配防腐剂（山梨酸钾、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用盐、食用葡萄糖）、谷氨酰胺转氨酶、乙酰化二淀粉磷酸酯、胭脂虫红、红曲米、红曲红、红曲黄色素、维生素 C、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、亚硝酸钠中的一种或多种，经预处理、煮制、冷却、切分或不切分、拌制或不拌制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的肉包。

调味包：由水、骨汤（鸡骨、水熬制而成）、复合调味料、食用植物油、调味油、黄酒、白酒、调味料酒、食用盐、白砂糖、食醋、酱油、酿造酱、水产调味品、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜拔、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡汁调味料、味精、食品用香精、芝麻中的一种或几种组成，经混合调制、煮沸或不煮沸、热炸或不热炸、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的调味包。

蔬菜包：以葱、沙葱、姜、蒜、茺荑、芹菜、韭菜、洋葱、辣椒中的一种或几种为主要原料，经预处理，包装而成的蔬菜包。

花生包：花生仁经前处理、油炸后放凉、包装而成的花生包。

芝麻包：芝麻经前处理、高温烘炒后放凉。

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 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。

河南九豫全食品工业园有限公司

H N
Q B