



411939S-2026



河南昌盛鹅食品科技有限公司企业标准

Q/HNCS 0002S-2026

熏烧烤肉制品

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

河南昌盛鹅食品科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南昌盛鹅食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨柯英。

H N

Q B

熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了熏烧烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（羊、牛、鸡、鸭、鹅、鸽、兔）肉或其可食用副产品（头、翅、脖、爪、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、舌、肾）中的一种或几种为主要原料，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切），添加食用盐、食糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉（罂粟除外）、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、糯米粉、食用植物油、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、酵母抽提物、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制、蒸煮或不蒸煮、熏制或烘烤或烧烤、冷却、拌料【固态复合调味料、香辛料粉（罂粟除外）、芝麻中的一种或几种】或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食熏烧烤肉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：熏烤肉制品、烘烤肉制品、烧烤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽（羊、牛、鸡、鸭、鹅、鸽、兔）肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 固态复合调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 葱、姜、蒜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。

- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25' - 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.3 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.4 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.7 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.15 D- 异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.18 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.27辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.28胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.29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	取适量样品置于洁净白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下用观察性状、色泽和杂质，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	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（其他产品） 0.45（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（其它） 0.5（畜禽肝脏及其制品） 1.0（畜禽肾脏及其制品）	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
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^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 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg	≤ 0.3	SN/T 3848
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2：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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉制品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（羊、牛、鸡、鸭、鹅、鸽、兔）肉或其可食用副产品（头、翅、脖、爪、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、舌、肾）中的一种或几种为主要原料，经预处理（解冻或不解冻、清洗、修整分切或不修整分切），添加食用盐、食糖、白酒、调味料酒、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料、香辛料或香辛料粉（罂粟除外）、葱、姜、蒜、麦芽糖浆、蜂蜜、食用淀粉、小麦粉、糯米粉、食用植物油、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、麦芽糊精、酵母抽提物、生活饮用水中的一种或多种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、可得然胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、食用盐中的一种或多种）、茶多酚、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、高粱红、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或多种，经配料、滚揉（或不滚揉）、腌制、蒸煮或不蒸煮、熏制或烘烤或烧烤、冷却、拌料【固态复合调味料、香辛料粉（罂粟除外）、芝麻中的一种或几种】或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食熏烧烤肉制品。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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南昌盛鹅食品科技有限公司

QB