

Q/NKR 0001S-2026



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0001S-2026

风干熏烧烤肉制品

2026-08-14 发布

2026-08-14 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B、C为规范性附录。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于南阳科尔沁肉制品有限公司、内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：王闯、傅波、陈明波、苏都必力格、王根永、战辉。

H N

Q B

风干熏烧烤肉制品

1 范围

本标准规定了风干熏烧烤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风干熏烧烤肉制品，根据原料不同分为：风干熏烧烤牛肉制品、风干熏烧烤羊肉制品、风干熏烧烤牛肉鸡肉制品。

风干熏烧烤牛肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料，添加生产用水、葡萄糖、白砂糖、液体糖浆、食用盐、自然食用盐、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、蚝油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、洋葱、香辛料、食品用香精、麦芽糖浆、白芷(经粉碎)、陈皮、枸杞、麦冬、黄芪、党参、栀子、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤牛肉制品。

风干熏烧烤牛肉鸡肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料，添加鲜(冻)鸡肉，添加生产用水、葡萄糖、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、复合调味料、酿造酱油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、香辛料、白芷(经粉碎)、陈皮、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤牛肉鸡肉制品。

风干熏烧烤羊肉制品是以鲜(冻)羊肉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、复合调味料、肉豆蔻粉、白胡椒粉、甘草粉、草果粉、洋葱、孜然碎、大豆油、芝麻、辣椒、菜籽油中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、风干、改刀、油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、拌料、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤羊肉制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜(冻)牛肉应符合GB/T 17238和 GB 2707的规定。

2.1.2 鲜(冻)鸡肉、鲜(冻)羊肉应符合和 GB 2707的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.5 香辛料、甘草粉、草果粉、孜然碎、肉豆蔻粉应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.12 陈皮、白芷、枸杞、栀子应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.23 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.24 山楂核烟熏香味料II号应符合GB 1886.127的规定。
- 2.1.25 发酵调味料（本味啉）应符合Q/WZM 0003S的规定，详见附录A。
- 2.1.26 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.27 海藻膳食纤维应符合T/ZFS 0019的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.29 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.31 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.32 大葱、洋葱、生姜应新鲜、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.33 鱼露调味汁应符合Q/YY 0012S的规定。详见附录B。
- 2.1.34 复配酶制剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.35 乳酸菌种（肉葡萄球菌、小牛动物球菌）应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.36 自然食用盐应符合QB/T 2446的规定。
- 2.1.37 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

- 2.1.39 液体糖浆应符合Q/HTS 0002S的规定，详见附录C。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.41 麦冬应符合卫生部2024年第4号公告的规定。
- 2.1.42 黄芪、党参应符合卫生部2023年第9号公告的规定。

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
色泽	呈枣红色至红褐色或呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽均匀一致，与标样颜色一致	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味和滋味	具有该品种特有的香味，味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁，无异味	
性状	呈块状，同一品种的厚薄长短、大小基本均匀，允许有少量脂肪析出，表面可带有细微绒毛或香辛料	
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 ≤	60	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量 ^a ，mg/kg ≤	30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
注 2：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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
b 仅适用于添加牛肉的产品。					

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；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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

Q/WZM

大连味之母酿造食品有限公司企业标准

Q/WZM 0003S—2024

代替 Q/WZM 0003S-2021

发酵调味料

2024-09-05 发布

2024-09-12 实施

大连味之母酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1的结构和编写规则制定的。

本标准中的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，微生物限量依据 SB/T 10458-2008《鸡汁调味料》制定。其中铅的指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/WZM 0003S-2021《发酵调味料》

本标准与 Q/WZM 0003S-2021《发酵调味料》主要差异：

- 修改了前言；
- 核查修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了致病菌限量；

本标准由大连味之母酿造食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王佳、杨灵玲、纪宁。

本标准所代替标准的历次版本情况为：

- Q/WZM 0003S-2021
- Q/WZM 0003S-2020
- Q/WZM 0003S-2018
- Q/WZM 0003S-2015
- Q/WZM 0003S-2012

发酵调味料

1 范围

本准则规定了发酵调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、大米、糯米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化或发酵压榨成汁，调配或不调配、杀菌、灌装而成的发酵调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1354 大米
GB/T 1445 绵白糖
GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌的检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

Q/WZM 0003S—2024

- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 10343 食用酒精质量要求
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第 4 部分：果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10458 鸡汁调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 本味啉

以水、糯米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化压榨成汁后，添加或不添加食用葡萄糖、食用酒精、白砂糖、绵白糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、味精、食品用香精、柠檬酸、乳酸调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于 20%的调味料。

3.2 料理酒

以水、大米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）发酵压榨成汁后，添加或不添加食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、食用酒精、味精、香辛料、柠檬酸、乳酸调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于 7%的调味料。

3.3 味啉风

以水、糯米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化，压榨成汁后，添加适量的食用葡萄糖，添加或不添加食用酒精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、味精、食品用香精、柠檬酸、乳酸，经调配、杀菌而成的可溶性固形物不小于 30%的调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.6 食用酒精：应符合 GB/T 10343、GB 31640 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.1.9 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.12 食品添加剂 淀粉酶：应符合 GB 1886.174、GB 2760 的要求。
- 4.1.13 食品添加剂 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.14 食品添加剂 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.15 食品添加剂 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.16 食品添加剂 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。

4.2 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
	本味啉	料理酒	味啉风	
色 泽	淡琥珀色至红褐色、 均匀一致、清亮透明	无色至微黄色、清亮透明	淡琥珀色至红褐色、 均匀一致、清亮透明	在自然条件下，将 内容物倒入洁净的 瓷盘中，用肉眼观 察其色泽、组织状 态及杂质，嗅其气 味，尝其滋味。
滋味及气味	米香、醇甜柔和，无 异味	具有本品特有的滋味、香气	米香、醇甜柔和，无 异味	
组织状态	粘稠液体	均匀液体	粘稠液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

Q/WZM 0003S—2024

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			试验方法
	本味啉	料理酒	味啉风	
可溶性固形物/(%) ≥	20.0	7.0	30.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-6.0	3.0-6.0	3.0-6.5	GB 5009.237
酒精度(20℃)/(%vol)	2.0-18.0	≥ 5.0	≤ 5.0	GB 5009.225
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5			GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.1			GB 5009.11

4.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30	GB/T 4789.3-2003
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前，应由生产企业质检部门按照相关标准检查或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一生产日期生产的同一品种、同一规格的产品为一批。随机抽取 2-3 箱，抽样总量不少于 1000g，供检验和留样用。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、pH 值、可溶性固形物、酒精度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括本标准中理化指标和微生物指标。

5.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

Q/WZM 0003S—2024

6.1 标志

产品标签应按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品外包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 标准的规定，外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具、容器必须符合卫生要求。运输中应轻拿轻放，防止损伤或日晒雨淋。不得与有毒有害、有易污染的物品同时运输。

6.4 贮存

应存放在干净、通风、无异味的库房中。与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒有害和易污染物质混放。

产品自生产之日起，常温下，存放于避光处保存。酒精度 8%vol 以下的产品保质期为 12 个月，酒精度 8%vol 以上的产品保质期为 18 个月。

附录B

备案号：44190077S-2022
备案日期：2022年03月07日
备案有效期：伍年

备案专用章

Q/YY

广东省食品安全企业标准

Q/YY 0012 S-2022

代替 Q/YY 0012 S-2019

鱼露调味汁

2022-04-01 发布

2022-04-30 实施

东莞市永益食品有限公司 发布



转转大师 创建

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件是对 Q/YY 0012 S-2019《鱼露调味汁》的修订，自本文件实施之日起，原 Q/YY 0012 S-2019 同时废止。

本文件与原 Q/YY 0012 S-2019 相比，主要作了如下修改：

- 修改了适用范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了理化指标和微生物指标。

本文件由东莞市永益食品有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：刘均、吴巍。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- Q/YY 12-2000、Q/YY 12-2003、Q/YY 12-2006、Q/YY 12-2008、Q/YY 0012 S-2011、
Q/YY 0013 S-2013、Q/YY 0012 S-2014、Q/YY 0012 S-2017、Q/YY 0012 S-2019。



鱼露调味汁

1 范围

本文件规定了鱼露调味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以发酵鱼汁、饮用水、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加酸水解植物蛋白调味液、酱油、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、苯甲酸钠、山梨酸钾为辅料，经过滤、调配、杀菌、包装等工艺制成的液态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191	食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 发酵鱼汁应符合 GB 10133 的要求。

3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 的要求。

3.1.5 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的要求。

3.1.6 酱油应符合 GB 2717 的要求。

3.1.7 焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的要求。

3.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。

3.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。

3.1.10 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状 态	无悬浮物，允许少量的蛋白质沉淀，无霉变，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以N计），g/100 mL	≥ 0.40
食盐（以NaCl计），g/100 mL	≥ 15
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/mL	≤ 50 000
大肠菌群，MPN/mL	≤ 10

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—



金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 CFU/mL
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/mL	1 000 MPN/mL
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为微生物指标可接受水平的限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M 为微生物指标的最高安全限量值。 注 3：表中“m=0/25mL”代表“不得检出每 25mL”。				

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 进行测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 进行测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 进行测定。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 进行测定。

5.2.6 3-氯-1, 2-丙二醇

按 GB 5009.191 进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 进行检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 进行检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 进行。



6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原辅材料入库前应由本厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 8 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数和大肠菌群。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目：本标准第 3 章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

7.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品采用塑料制品或玻璃制品包装，应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.5 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的，有防鼠、防虫设施的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过 24 个月，以标签标注为准。



附录C



412633S-2025



河南唐记食品有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2025

液体糖浆

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南唐记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南唐记食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南唐记食品有限公司。

本标准主要起草人：王留铭。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTS 0002S-2025。

H N
Q B

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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

本标准适用于风干熏烧烤肉制品，根据原料不同分为：风干熏烧烤牛肉制品、风干熏烧烤羊肉制品、风干熏烧烤牛肉鸡肉制品。

风干熏烧烤牛肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料，添加生产用水、葡萄糖、白砂糖、液体糖浆、食用盐、自然食用盐、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、蚝油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、洋葱、香辛料、食品用香精、麦芽糖浆、白芷(经粉碎)、陈皮、枸杞、麦冬、黄芪、党参、栀子、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、复合调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤牛肉制品。

风干熏烧烤牛肉鸡肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料，添加鲜(冻)鸡肉，添加生产用水、葡萄糖、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、复合调味料、酿造酱油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、香辛料、白芷(经粉碎)、陈皮、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤牛肉鸡肉制品。

风干熏烧烤羊肉制品是以鲜(冻)羊肉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、复合调味料、肉豆蔻粉、白胡椒粉、甘草粉、草果粉、洋葱、孜然碎、大豆油、芝麻、辣椒、菜籽油中的几种为辅料，经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、风干、改刀、油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、拌料、包装、灭菌或不灭菌而成的风干熏烧烤羊肉制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 的类别为熏、烧、烤肉类(08.03.02)。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳科尔沁肉制品有限公司