



412646S-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

2026-09-09 发布

2026-09-09 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-2026（备案号 412227S-2026）。

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、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、亚硝酸钠、食用盐、食用葡萄糖、食用玉米淀粉）、复配着色剂（天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、水）、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，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、食用动物油脂、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、辣椒红、芝麻中几种组成，经预处理、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、蒜苗、蒜薹、茺荑、芹菜、韭菜、洋葱、辣椒、香茅、紫苏、薄荷、迷迭香、荆芥、藿香、茴香苗、胡萝卜、白萝卜、莲藕、土豆、山药、莴笋、贡菜、竹笋、芦笋、豆芽中的一种或几种为主要原料，经预处理，包装而成的蔬菜包或酱腌菜包（以胡萝卜、白萝卜、莲藕、土豆、山药、莴笋、贡菜、竹笋、芦笋、豆芽、木耳、黄花菜、酸菜、豇豆、辣椒中的一种或几种为主要原料）

食用菌包：草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、虫草花、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、多汁乳菇中一种或多种为主要原料经预处理，包装而成的食用菌包。

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、蒜苗、蒜薹、茺荽、芹菜、韭菜、洋葱、辣椒、香茅、紫苏、薄荷、迷迭香、荆芥、藿香、茴香苗、胡萝卜、白萝卜、莲藕、土豆、山药、莴笋、贡菜、竹笋、芦笋、豆芽、木耳应清洁、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 复配食品添加剂、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。

2.1.55 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.56 食用菌应符合 GB 7096 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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0 ^d	GB 5009.229
	3.0 ^a	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25 ^d	GB 5009.227
	0.5 ^a	
*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 适用于芝麻包、花生包； *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。 d 适用于含油型调味包，使用发酵型配料和酸性配料的，酸价不适用。 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。

H N

Q B

编制说明

本标准是以肉包搭配料包（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、复配食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、亚硝酸钠、食用盐、食用葡萄糖、食用玉米淀粉）、复配着色剂（天然胡萝卜素、单，双甘油脂肪酸酯、水）、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，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、食用动物油脂、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、辣椒红、芝麻中几种组成，经预处理、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、蒜苗、蒜薹、茺荽、芹菜、韭菜、洋葱、辣椒、香茅、紫苏、薄荷、迷迭香、荆芥、藿香、茴香苗、胡萝卜、白萝卜、莲藕、土豆、山药、莴笋、贡菜、竹笋、芦笋、豆芽中的一种或几种为主要原料，经预处理，包装而成的蔬菜包或酱腌菜包（以胡萝卜、白萝卜、莲藕、土豆、山药、莴笋、贡菜、竹笋、芦笋、豆芽、木耳、黄花菜、酸菜、豇豆、辣椒中的一种或几种为主要原料）

食用菌包：草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、虫草花、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、

多汁乳菇中一种或多种为主要原料经预处理，包装而成的食用菌包。

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