



413387S-2018



河南华冉食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

腌腊肉制品

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

河南华冉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南华冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张昌华、朱义兰、王金明。

本标准自发布实施日起替代Q/HHS 0001S-2016。

H N

Q B

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）及其副产品（鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭翅、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭锁骨、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫、猪蹄）中的一种或多种为原料，添加（以下一种或多种）白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食品用香精（可口香、鸭肉味香精、K8肉精膏）、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、食醋、亚硝酸钠、红曲红、姜黄粉、香辛料（姜、大葱、小葱、洋葱、蒜、八角、花椒、桂皮、辣椒、白芷、香叶、丁香、草果、）白酒，先在原料表面覆料腌制后，经煮制（或不煮制）、烘干（或风干）、冷却、包装、冷冻而成的非即食肉制品。

2 要求

2.1 原、辅料要求

- 2.1.1 畜禽肉及其副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。
- 2.1.5 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.6 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB2721的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.12 复合磷酸盐应符合GB 26687的规定。

- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合GB/T 15691有关规定。
- 2.1.17 姜黄粉应符合Q/XDLX 0001S-2018(见附录A)的有关规定。
- 2.1.18 禽肉及其副产品应符合GB 16869的规定。
- 2.1.19 食醋应符合GB/T 18187的规定。
- 2.1.20 白酒应符合GB/T 20822的规定。
- 2.1.21 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015版 一部的规定。

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
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	取适量试样置于白瓷盆中，在自然光源下观察色泽和状态，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气味	具有产品应有的气味，无异味，无酸败味	

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	检测依据	
水分，%	≤ 85	GB 5009.3	
食用盐(以NaCl计)，%	≤ 10	GB 5009.44	
总酸(以乳酸计)，%	≤ 2.0	GB/T 12456	
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12	
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15	
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17	
亚硝酸钠残留量(以NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 30	GB 5009.33	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26	
铬(以Cr计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	腌腊禽肉制品类	1.5	GB 5009.227
	腌腊畜肉制品类	0.5	GB 5009.227

*铅指标严于食品安全国家标准GB2762

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定；污染物限量应符合GB 2762规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告；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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

备案编号：321119S-2018

备案日期：2018-06-20



Q/XDLX

兴化市顶利欣食品有限公司企业标准

Q/XDLX 0001S-2018

代替 Q/XDLX 0001S-2015

香辛料调味品及其制品系列

受控文件

2018-05-16 发布



2018-06-21 实施

兴化市顶利欣食品有限公司 发布

Q/XDLX 0001S-2018

前 言

本标准与原标准 Q/XDLX 0001S-2015 相比，主要修改如下：

——更新了规范性引用文件；

——本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 2.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以 Pb 计） $\leq 3.0\text{mg/kg}$ 〔香辛料类〕。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。

本标准由兴化市顶利欣食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：翟应华、陈秀钟。

本标准于 2012 年 8 月首次发布，于 2015 年 7 月进行第一次修订，于 2018 年 4 月进行第二次修订。



香辛料调味品及其制品系列

1 范围

本标准规定了香辛料调味品及其制品系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罂粟除外）为原料，添加或不添加大米、陈皮，经挑选、清洗、干燥、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品及其制品系列（以下简称产品）。

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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- 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 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法
- 《中华人民共和国药典》



3 分类及命名

3.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列（单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列、香辛料调味品制品系列）。

3.1.1 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成，产品命名规则为“产品所用原料名称+粉”，如由八角制成的调味品命名为八角粉。

3.1.2 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料混合制成，产品命名规则为“产品最终呈味特性+粉”，如由姜黄、陈皮、肉桂、小茴香、辣椒制成的调味品命名为咖喱粉。

3.1.3 香辛料调味品制品由香辛料和非香辛料混合制成，产品名称由该产品所用主体香辛料或产品最

Q/XDLX 0001S-2018

终呈味特性加粉制品命名。如：由生姜、大米制成的调味品制品命名为生姜粉制品。

3.2 按产品的使用目标食品类别不同分为即食型和非即食型。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 GB/T 12729.1中所列香辛料（罂粟除外）的原料应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定。

4.1.2 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

4.1.3 陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	呈该产品应有的色泽。	目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味。	
组织状态	呈分状或粒状、无结块。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 14	GB 5009.3规定的方法
总灰分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.4规定的方法
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5	
细度(0.4mm孔径筛上物)/(g/100g)	≤ 2.5	检验方法见附录A
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 2.9	GB 5009.10规定的方法
食品添加剂	符合GB 2760的规定	

4.4 微生物指标(适用于即食类产品)

即食类产品微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标	试验方法	
			n
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2规定的方法	
大肠菌群, MPN/g	≤ 15	GB 4789.3规定的方法	
沙门氏菌	5 0 0/25g	GB 4789.4规定的方法	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5 2 100 10000	GB 4789.10规定的方法	

4.5 净含量允差与试验方法

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定，试验方法按JJF 1070的

规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。非即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行:

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时;
- b) 原料来源发生改变可能影响产品质量时;
- c) 国家食品安全监管部门提出要求时;

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于500g(不小于6个最小包装单位,用于净含量允差检验的样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg(不小于12个最小包装单位,净含量允差检验的样本另计)。

5.5 判定规则

产品经检验,微生物指标不合格不得复检,直接判该产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可在同批次产品中加倍取样,对不合格项目进行复检,若仍有不合格项,则判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装标志应标明:产品名称、生产日期、保质期、厂名、厂址、数量、重量级包装物上的贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等,各种包装材料必须符合复合卫生要求。外包装采用瓦楞纸箱,外包装内附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输过程中应防止日晒、雨淋、重压,不得与有毒、有害、有异味的物品混运。



Q/XDLX 0001S-2018

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的室内，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品混贮。

6 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自产品生产之日起，产品的保质期为 18 个月。



Q/XDLX 0001S-2018

附录 A
(规范性附录)
细度的测定方法

A.1 设备

- a) 电动振荡机: 转速 1400r/min。
- b) 标准金属网筛子: 0.2mm。
- c) 天平: 感量 0.1g。

A.2 测定

称取样品 100g 放入装有标准金属网筛子的电动振荡机内, 震荡 4min, 对筛上的残留量进行称重并计算。



编制说明

本品是以畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）及其副产品（鸡腿、鸡爪、鸡翅、鸡心、鸡肠、鸡脖、鸡锁骨、鸡肫、鸭腿、鸭掌、鸭翅、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭锁骨、鸭肫、鹅腿、鹅掌、鹅翅、鹅心、鹅肠、鹅脖、鹅锁骨、鹅肫、猪蹄）中的一种或多种为原料，添加（以下一种或多种）白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、食品用香精（可口香、鸭肉味香精、K8肉精膏）、D-异抗坏血酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、食醋、亚硝酸钠、红曲红、姜黄粉、香辛料（姜、大葱、小葱、洋葱、蒜、八角、花椒、桂皮、辣椒、白芷、香叶、丁香、草果、）白酒，先在原料表面覆料腌制后，经煮制（或不煮制）、烘干（或风干）、冷却、包装、冷冻而成的非即食肉制品。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》有关规定，参照GB 14881食品生产通用卫生规范，GB 2730《食品安全国家标准 腌腊肉制品》等标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南华冉食品有限公司

QB