



410482S-2026



河南鑫益圆食品有限公司企业标准

Q/HXYY 0001S-2026

# 熏烧、烤肉制品

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南鑫益圆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鑫益圆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、王孔义。

本标准自实施日起替代 Q/HXY 0001S-2024（备案号 410994S-2024）。

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）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食用盐、食糖、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻油、辣椒油、调味油中的几种，添加或不添加木糖醇、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮或不预煮、油炸或不油炸、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食熏烧、烤肉制品。

根据原辅料不同、工艺不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.6 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、山楂、乌药叶、枣、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、鸡内金、马齿苋、芦根、淡竹叶、胖大海、金银花、余甘子、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.12 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2024 年 4 号公告的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 火龙果应符合 NY/T 3601 的规定。
- 2.1.15 五指毛桃应符合《国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。
- 2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.17 茶叶应符合 GB/T 30766 的规定。
- 2.1.18 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.19 食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 芫荽（香菜）籽应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.21 芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.33 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.34 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.43 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.44 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.45 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.46 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.48 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 复配水分保持剂、无磷保水剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.51 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.57 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 维生素 C (抗氧化剂) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.65 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.66 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.67 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.68 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.69 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。
- 2.1.70 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味，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	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（适用于油炸产品）	GB 5009.229	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（适用于油炸产品）	GB 5009.227	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	除卤烤心、肝、肠、肚、胗制品之外的产品	0.25	GB 5009.12
	仅限卤烤心、肝、肠、肚、胗制品	0.45	
镉（以 Cd 计），mg/kg	除卤烤肝制品之外的产品	0.1	GB 5009.15
	仅限卤烤肝制品	0.5	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26	

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.27
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
亚硝酸钠残留量 <sup>a</sup> (以 $\text{NaNO}_2$ 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	30	GB 5009.33
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.277
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.075	GB 5009.28
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> , $\text{mg}/\text{kg}$	$<$	10	GB 5009.286
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。 b指标仅适用于使用山楂的产品。 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 <sup>a</sup> 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
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 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

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; 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 和 GB 31650.1

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚中的一种或几种）为主要原料，经选料、解冻或不解冻、修整、清洗，加入生活饮用水，再加入或不加入食用植物油、大葱、姜、蒜、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、人参（人工种植五年及以下）、蛹虫草、地黄、麦冬、天冬、化橘红、枸杞、黄精、酸枣仁、覆盆子、蒲公英、桔梗、阿胶、山药、乌梅、白果、龙眼肉、百合、葛根、乌药叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂、枣、火龙果、五指毛桃、木瓜、芡实、青果、莲子、桑葚、榧子、昆布、淡豆豉、莴苣、牡蛎、栀子、罗汉果、肉桂、决明子、莱菔子、藿香、沙棘、郁李仁、薤白、薄荷、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、芦根、淡竹叶、甘草、胖大海、金银花、鱼腥草、余甘子、茶叶、茉莉花茶、食用菌（黑木耳、香菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、平菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、茶树菇、鸡腿菇、猴头菇、姬松茸、鹿茸菇、金针菇、羊肚菌、松露、赤松茸、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌中的一种或几种）、芫荽（香菜）籽、芝麻、核桃仁、桃仁、杏仁（甜、苦）、葵花籽仁、食用盐、食糖、食用葡萄糖、蜂蜜、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、酵母抽提物、味精、调味料酒、黄酒、白酒、啤酒、黄豆酱、辣椒酱、柱侯酱、芝麻酱、蚝油、复合调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、芝麻油、辣椒油、调味油中的几种，添加或不添加木糖醇、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、无磷保水剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、可得然胶、柠檬酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经腌制或不腌制、浸泡（纳他霉素）或不浸泡、预煮或不预煮、油炸或不油炸、卤制或酱制、熏烧或焙烤、冷却、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》，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 GB 2760 中的分类号为 08.03 熟肉制品类。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。