



410554S-2026



河南圣安食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2026

风干肉制品

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

河南圣安食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南圣安食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周宗明、孔威、梁玉博。

H N

Q B

风干肉制品

1 范围

本标准规定了风干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）为主要原料，经预处理，添加食用盐、食糖、淀粉糖、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、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、食用植物油、酵母加工制品、甜面酱、食用淀粉、豌豆粉、鱼露、坚果粉、芝麻、食用螺旋藻粉、蜂蜜、大豆蛋白粉、浓缩果汁、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经腌制、热风干燥或风干、包装等工艺加工制成的风干肉制品。

根据主要原料不同，产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 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 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 葱、姜、蒜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.20 坚果粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.22 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.25 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 磷酸应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来杂质	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其状态、色泽，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、滋味，无异味，无异嗅	

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	≤ 10.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 1.5	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	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

项 目	指 标	检验方法
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *铅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。

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
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
b 指标仅适用于牛肉制品。

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

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; 污染物限量应符合 GB 2762 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、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）为主要原料，经预处理，添加食用盐、食糖、淀粉糖、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、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、食用植物油、酵母加工制品、甜面酱、食用淀粉、豌豆粉、鱼露、坚果粉、芝麻、食用螺旋藻粉、蜂蜜、大豆蛋白粉、浓缩果汁、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经腌制、热风干燥或风干、包装等工艺加工制成的风干肉制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南圣安食品有限公司