



410652S-2026



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2026

盐焗肉制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 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。

本标准主要起草人：吴横总、盖争艳、李帅、鲁金凤、郭静静、刘雪燕。

本标准自发布实施之日起替代Q/HJS 0002S-2023（备案号413136S-2023）。

H N

Q B

盐焗肉制品

1 范围

本标准规定了盐焗肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅、猪中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、蹄、掌、肺、食管、胗、舌、锁骨中的一种或几种），经预处理，加入水、食用动物油脂、食用植物油、食用盐、白砂糖、调味料酒、芝麻、味精、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、荜茇、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）、淀粉糖、鸡精调味料、调味油、复合调味料、食品用香精、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、 β -胡萝卜素中的一种或多种）中的一种或几种，经预处理、加盐焗制、冷却、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅、猪中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、蹄、掌、肺、食管、胗、舌、锁骨）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 调味料酒应符合 SB/T10416 的规定。

2.1.8 香辛料及香辛料粉、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 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》一部的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.25 食用动物油脂应符合 GB/T 10146 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 和 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.32 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 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	将适量样品置于白瓷盘中，自然光下观察性状、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 7	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（以畜禽肉内脏及其制品除外）	GB 5009.15

		0.5 (畜禽肝脏及其制品)	
		1.0 (畜禽肾脏及其制品)	
N-二甲基亚硝酸盐, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^a (以山梨酸钾计), g/kg	\leq	0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg	\leq	3.0	GB 5009.277
亚硝酸盐残留量 ^a (以亚硝酸钠计), mg/kg	\leq	30	GB 5009.33
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq	0.02	GB 5009.83
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a适用于添加该食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用,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
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
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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

本标准适用于鲜（冻）鸡、鸭、鹅、猪中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、蹄、掌、肺、食管、胗、舌、锁骨中的一种或几种），经预处理，加入水、食用动物油脂、食用植物油、食用盐、白砂糖、调味料酒、芝麻、味精、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、荜茇、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）、淀粉糖、鸡精调味料、调味油、复合调味料、食品用香精、食品添加剂（迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、红曲黄色素、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、 β -胡萝卜素中的一种或多种）中的一种或几种，经预处理、加盐焗制、冷却、拌料或不拌料、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的盐焗肉制品。

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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》标准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。

本产品在本标准 GB 2760 中的类别为 08.03.01 酱卤肉制品类。

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