



410653S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0016S-2026

酱卤肉制品

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。

本标准起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕、黄 鑫。

H N

Q B

酱卤肉制品

1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉或其副产品（头、耳、翅、蹄、脖、爪（脱骨爪）、掌、肺、心、肝、肠、肚、皮、食管、胗、舌、锁骨、膝盖骨、三角骨）中的一种或几种为主要原料，添加水、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）、食用盐、味精、食醋、酱油、酿造酱、水产调味品、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蜂蜜、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、果蔬汁、酱腌菜、酵母抽提物、小麦粉、食用油脂制品、食用动物油脂、食用植物油、调味油、黄酒、白酒、料酒、白砂糖、淀粉糖、食用淀粉、复合调味料、食品添加剂【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、辣椒红、卡拉胶、明胶、复配护色剂（食用盐、三聚磷酸钠、食用葡萄糖、焦磷酸钠、红曲红、玉米淀粉、亚硝酸钠）、复配着色剂（三聚磷酸钠、红曲米、维生素C、亚硝酸钠、食用盐、白砂糖）、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、焦磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、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、维生素C中的一种或多种】、食品用香精中的一种或几种，经前处理、熟制（卤制/煮制）、冷却、切分或不切分、拌制或不拌制工艺加工而成的酱卤肉，以酱卤肉为主，加入或不加入熏煮香肠、即食水产品、熟制蔬菜制品、熟制食用菌制品、熟制豆类制品、熟制藻类制品、坚果及籽类食品（花生、芝麻）、再制蛋制品、面筋制品（面筋、素鸡）、葱、蒜、辣椒、芹菜、复合调味料包中的一种或几种，再经拼配（或分割拼配）包装制成的酱卤肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉或其副产品（头、耳、翅、蹄、脖、爪、掌、肺、心、肝、肠、肚、皮、食管、胗、舌、锁骨、膝盖骨、三角骨）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 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.4 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。

- 2.1.5 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.6 料酒应符合GB/T 13662或SB/T 10416的规定。
- 2.1.7 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.9 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.11 复合调味料、复合调味料包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.12 复配护色剂、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、复配防腐剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.15 调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.16 食用油脂制品应符合GB 15196的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.19 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.20 食醋应符合GB 2719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 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.26 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.28 大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.29 果蔬汁应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.30 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.33 淀粉制品应符合GB 2713的规定。
- 2.1.34 黄酒应符合GB/T 13662的规定。

- 2. 1. 35 熏煮香肠应符合SB/T 10279的规定。
- 2. 1. 36 即食水产品应符合本企业标准Q/HJS 0006S的规定。
- 2. 1. 37 熟制蔬菜制品应符合本企业标准Q/HJS 0007S的规定。
- 2. 1. 38 熟制食用菌制品应符合本企业标准Q/HJS 0010S的规定。
- 2. 1. 39 熟制豆制品应符合本企业标准Q/HJS 0011S的规定。
- 2. 1. 40 熟制藻类制品应符合本企业标准Q/HJS 008S的规定。
- 2. 1. 41 坚果及籽类食品（花生、芝麻）应符合GB 19300的规定。
- 2. 1. 42 再制蛋制品应符合本企业标准Q/HJS 0012S的规定。
- 2. 1. 43 面筋、素鸡应符合GB 2711的规定。
- 2. 1. 44 柠檬酸应符合GB 1886. 235的规定。
- 2. 1. 45 红曲黄色素应符合GB 1886. 66的规定。
- 2. 1. 46 山梨酸钾应符合GB 1886. 39的规定。
- 2. 1. 47 三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
- 2. 1. 48 六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
- 2. 1. 49 焦磷酸钠应符合GB 1886. 339的规定。
- 2. 1. 50 红曲红应符合GB 1886. 181的规定。
- 2. 1. 51 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886. 171的规定。
- 2. 1. 52 乙基麦芽酚应符合GB 1886. 208的规定。
- 2. 1. 53 双乙酸钠应符合GB 5009. 277的规定。
- 2. 1. 54 冰乙酸应符合GB 1886. 10的规定。
- 2. 1. 55 乳酸链球菌素应符合GB 1886. 231的规定。
- 2. 1. 56 亚硝酸钠应符合GB 1886. 11的规定。
- 2. 1. 57 辣椒红应符合GB 1886. 34的规定。
- 2. 1. 58 卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2. 1. 59 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2. 1. 60 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2. 1. 62 胭脂虫红应符合GB 1886. 315的规定。
- 2. 1. 63 红曲米应符合GB 1886. 19的规定。
- 2. 1. 63 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.2 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
色泽	具有各类产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	具有各类产品应有的滋味和气味，无异味。	
状态	具有各类产品应有的状态，符合其应有的口感，无正常视力可见外来异物。	

2.3 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 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉 (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
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
蛋白质 ^b , g/100g	≥ 10 (酱卤畜肉类) 15 (酱卤禽肉类) 8 (酱卤其他类)	GB 5009.5
水分 ^b , g/100g	≤ 70 (酱卤畜肉类) 70 (酱卤禽肉类) 80 (酱卤其他类)	GB 5009.3
多氯联苯 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
甲基汞 ^d (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ ^e , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22
山梨酸钾 ^f (以山梨酸钾计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
双乙酸钠 ^f , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
亚硝酸盐残留量 ^f (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐 ^f (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 ^f (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288

a仅适用于有炸制工艺的产品。

b仅适用于纯酱卤肉制品的产品。

c仅适用于含即食水产品的产品，多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180 总和计。

d仅适用于含即食水产品的产品。

e仅适用于含花生及其制品的产品。

f适用于添加该食品添加剂的产品。

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定，且拼配料包的产品混合检验，未拼配料包的产品仅对酱卤肉检验。

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

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 平板计数法
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
^b 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

a 按照 GB 4789.1 规定进行采样和处理。

b 仅适用于含有肉制品的酱卤肉制品。

c 仅适用于含有牛肉制品、发酵肉制品的酱卤肉制品。

注：拼配料包的产品混合检验，未拼配料包的产品仅对酱卤肉检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定和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。菌落总数、大肠菌群项目为验证检验项目，一周一次。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）鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉或其副产品（头、耳、翅、蹄、脖、爪（脱骨爪）、掌、肺、心、肝、肠、肚、皮、食管、胗、舌、锁骨、膝盖骨、三角骨）中的一种或几种为主要原料，添加水、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）、食用盐、味精、食醋、酱油、酿造酱、水产调味品、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蜂蜜、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、果蔬汁、酱腌菜、酵母抽提物、小麦粉、食用油脂制品、食用动物油脂、食用植物油、调味油、黄酒、白酒、料酒、白砂糖、淀粉糖、食用淀粉、复合调味料、食品添加剂【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、辣椒红、卡拉胶、明胶、复配护色剂（食用盐、三聚磷酸钠、食用葡萄糖、焦磷酸钠、红曲红、玉米淀粉、亚硝酸钠）、复配着色剂（三聚磷酸钠、红曲米、维生素C、亚硝酸钠、食用盐、白砂糖）、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、焦磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、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、维生素C中的一种或多种】、食品用香精中的一种或几种，经前处理、熟制（卤制/煮制）、冷却、切分或不切分、拌制或不拌制工艺加工而成的酱卤肉，以酱卤肉为主，加入或不加入熏煮香肠、即食水产品、熟制蔬菜制品、熟制食用菌制品、熟制豆类制品、熟制藻类制品、坚果及籽类食品（花生、芝麻）、再制蛋制品、面筋制品（面筋、素鸡）、葱、蒜、辣椒、芹菜、复合调味料包中的一种或几种，再经拼配（或分割拼配）包装制成的酱卤肉制品。

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 GB2726 《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