



410683S-2026



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0009S-2026

发酵肉制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出。

本标准由河南御江食品股份有限公司和河南农业大学共同起草。

本标准主要起草人：杨正伟、余远飞、王娟、李苗云、赵莉君。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYJS 0009S-2025。

H N

Q B

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的术语和定义、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、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、辣椒粉、黑胡椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂（乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、切丁或切条或切片、或绞制或斩拌或搅拌（或不绞制、斩拌、搅拌）、灌装或不灌装、腌制或不腌制、发酵、熟制（蒸煮、风干/烘干/干燥）、烟熏或不烟熏、晾制、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵肉制品。

根据形状不同，产品分为发酵香肠、发酵火腿、发酵肉条、发酵肉片、发酵肉脯、发酵肉块。

2 术语和定义

发酵肉制品：以鲜、冻畜禽鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 复合乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.4 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 3.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.16 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.29 猪肠衣、胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 3.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

3.2 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态，有无杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
淀粉 ^o , g/100g	≤ 特级	3 GB 5009.9

	优级	4	
	普通级	10	
	无淀粉级	1	
蛋白质 ^c , g/100g	特级	16	GB 5009.5
	优级	14	
	普通级	10	
	无淀粉级	14	
脂肪 ^c , g/100g	≤	35	GB 5009.6
三甲胺氮 ^b , mg/100g	≤	2.5	GB 5009.179
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐残留量 ^d (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^d , g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘 ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
胭脂虫红 ^d (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 指标仅适用于经过烟熏的产品;</p> <p>b 指标仅适用于发酵火腿;</p> <p>c 指标仅适用于发酵香肠。</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>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。</p>			

3.4 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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
b 仅适用于添加牛肉的产品检验。
n 为同一批次产品应采集样品件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、香辛料（白胡椒粉、生姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、大蒜粉、八角粉、花椒粉、小茴香粉、辣椒粉、黑胡椒粉、丁香粉、孜然粉中的一种或几种）、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂（乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、β-胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种）中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、切丁或切条或切片、或绞制或斩拌或搅拌（或不绞制、斩拌、搅拌）、灌装或不灌装、腌制或不腌制、发酵、熟制（蒸煮、风干/烘干/干燥）、烟熏或不烟熏、晾制、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵肉制品。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》、SB/T 10279《熏煮香肠》的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。

河南御江食品股份有限公司