



410870S-2026



郟县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0006S-2026

垛子肉（熟肉制品）

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：买乐飞。

H N

Q B

垛子肉（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了垛子肉（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（牛、羊）肉中的一种为主要原料，加入其可食用副产品（皮、蹄、筋、心、头、皮），经解冻或不解冻、修整，添加香辛料、白芷、陈皮、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、蜂蜜、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酿造酱油、料酒、黄酒、复合调味料、五香粉、十三香调味料、食品添加剂（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、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单,双甘油脂肪酸酯、明胶、槐豆胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经预处理、腌制、炖煮、冷却成型、切块、包装加工而成的垛子肉（熟肉制品）。

根据主料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）（牛、羊）肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料、五香粉、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.18 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.19料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.21复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.33葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.37可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.41羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.435'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.50亚硝酸钠应符合 GB 1886.94 的规定。
- 2.1.51食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.52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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
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
固形物, %	≥ 60	GB/T 10786 或 QB 1007
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
^a 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 亚硝酸钠残留量, g/kg	≤ 30	GB 5009.33
<p>a 仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a 样品的采样和处理按 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

对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)。

保质期≤7天的产品, 验证检验一周一次, 验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。

保质期>7天的产品, 出厂检验增加菌落总数、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）（牛、羊）肉中的一种为主要原料，加入其可食用副产品（皮、蹄、筋、心、头、皮），经解冻或不解冻、修整，添加香辛料、白芷、陈皮、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、蜂蜜、大豆蛋白、魔芋粉、食用盐、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酿造酱油、料酒、黄酒、复合调味料、五香粉、十三香调味料、食品添加剂（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、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单,双甘油脂肪酸酯、明胶、槐豆胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、红曲红、辣椒红、胭脂虫红、亚硝酸钠、食品用香精、食品用香料中的几种，经预处理、腌制、炖煮、冷却成型、切块、包装加工而成的垛子肉（熟肉制品）。

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 垛子肉（熟肉制品）》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品 in 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。

郑县张师傅食品有限公司

QB