



410874S-2026



河南卤小鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0005S-2026

白煮肉制品

2026-04-14 发布

2026-04-14 实施

河南卤小鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卤小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：代彦伟。

H N

Q B

白煮肉制品

1 范围

本标准规定了白煮肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）及副产品【心、肝、肺、肠、胃、肚、头、颈、尾、皮、蹄、爪、翅、软骨中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、煮制【添加或不添加食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种】、冷却、脱骨或不脱骨、包装等工艺加工而成需冷藏或冷冻销售的白煮肉制品。

根据原料不同分为不同产品。

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 冷冻畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉斑	

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	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（畜禽内脏制品除外） 0.45（仅限畜禽内脏制品）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（畜禽肝脏制品除外） 0.5（仅限畜禽肝脏制品）	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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	10 ²	10 ³	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 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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻畜禽肉（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅）及副产品【心、肝、肺、肠、胃、肚、头、颈、尾、皮、蹄、爪、翅、软骨中的一种或几种为主要原料，经解冻、清洗、煮制【添加或不添加食用盐、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的一种或几种】、冷却、脱骨或不脱骨、包装等工艺加工而成需冷藏或冷冻销售的白煮肉制品。

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》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。

河南卤小鲜食品有限公司

H N

Q B