



410875S-2026



河南卤小鲜食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2026

熟制禽产品

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

熟制禽产品

1 范围

本标准规定了熟制禽产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻鸡、鸭、鹅或其副产品【软骨、头、颈、翅、爪（或脱骨爪）、心、肝、肠、胗、皮、肺中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经解冻、清洗、煮制、冷却、脱骨或不脱骨，加入或不加入贡菜、竹笋、食用菌（香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌、黑木耳、猴头菇、松口蘑、平菇、双孢菇、海鲜菇、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇、竹荪、榛蘑、块菌、滑菇、银耳中的一种或几种）、莲藕、胡萝卜、芦笋中的一种或几种（经煮制）、加入或不加入碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、食用盐、麦芽糊精、六偏磷酸钠、柠檬酸中的一种或几种经浸泡后清洗、添加或不添加【酿造酱油、食用盐、白砂糖、蚝油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酿造食醋、辣椒油、藤椒油、花椒油、鱼露、小米辣（酱腌菜）、泡姜、大蒜、剁椒、辣椒、藤椒、鸡精调味料、芝麻（熟制）、红曲红、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、红曲黄色素、盐焗鸡粉、卤膏调味料、藤椒酱、柠檬汁、芝麻油、西番莲果酱、泰式调味汁、黄原胶、去腥回味粉（固态复合调味料）、鲜香粉（固态复合调味料）、肉宝王（固态复合调味料）、风味调味料、食用香精、食用香料中的几种】，装袋、灌汤或不灌汤、包装而成需冷藏或冷冻销售的的熟制禽产品。

灌汤用配料：以饮用水为原料，加入复合调味油、藤椒油、花椒油、芥末调味油、辣椒油、鱼露、料酒、南乳汁、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料、原味复合调味料、鸡汁调味料、辣椒酱、柠檬原浆、百香果原浆、蚝油、泡椒（盐渍菜）、小米辣（酱腌菜）、爽口脆笋（盐水渍菜）、酸笋丝、泡姜、大蒜、剁椒、碳酸饮料、鸡精调味料、芝麻（熟制）、辣椒粉、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、食用盐、白砂糖中的一种或几种，添加白酒、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖浆、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、冰乙酸、乳酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精、食用香料中的一种或几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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 冷冻鸡、鸭、鹅或其副产品应符合应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 复合调味油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.13 藤椒油、花椒油、芥末调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 鱼露应符合 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.16 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17 南乳汁、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料、原味复合调味料、剁椒、盐焗鸡粉、卤膏调味料、藤椒酱、泰式调味汁、去腥回味粉（固态复合调味料）、鲜香粉（固态复合调味料）、肉宝王（固态复合调味料）、风味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 柠檬原浆、百香果原浆、柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.21 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.22 泡椒、酸笋丝、泡姜、小米椒、爽口脆笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 大蒜应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 芝麻（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.37 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.40 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.41 贡菜、竹笋、莲藕、胡萝卜、芦笋应卫生、无杂质、无味、无腐败变质且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.42 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.46 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.47 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.48 西番莲果酱应符合 NY/T 431 的规定。

2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、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
*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
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 该指标仅适用于添加该添加剂的产品检验；同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不超过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	10 ²	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

注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以冷冻鸡、鸭、鹅或其副产品【软骨、头、颈、翅、爪（或脱骨爪）、心、肝、肠、胗、皮、肺中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经解冻、清洗、煮制、冷却、脱骨或不脱骨，加入或不加入贡菜、竹笋、食用菌（香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌、黑木耳、猴头菇、松口蘑、平菇、双孢菇、海鲜菇、蛹虫草、鸡油菌、绣球菌、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇、竹荪、榛蘑、块菌、滑菇、银耳中的一种或几种）、莲藕、胡萝卜、芦笋中的一种或几种（经煮制）、加入或不加入碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、食用盐、麦芽糊精、六偏磷酸钠、柠檬酸中的一种或几种经浸泡后清洗、添加或不添加【酿造酱油、食用盐、白砂糖、蚝油、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、酿造食醋、辣椒油、藤椒油、花椒油、鱼露、小米辣（酱腌菜）、泡姜、大蒜、剁椒、辣椒、藤椒、鸡精调味料、芝麻（熟制）、红曲红、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、红曲黄色素、盐焗鸡粉、卤膏调味料、藤椒酱、柠檬汁、芝麻油、西番莲果酱、泰式调味汁、黄原胶、去腥回味粉（固态复合调味料）、鲜香粉（固态复合调味料）、肉宝王（固态复合调味料）、风味调味料、食用香精、食用香料中的几种】，装袋、灌汤或不灌汤、包装而成需冷藏或冷冻销售的的熟制禽产品。

灌汤用配料：以饮用水为原料，加入复合调味油、藤椒油、花椒油、芥末调味油、辣椒油、鱼露、料酒、南乳汁、松茸油醋汁、白灼汁、凉拌汁、红烧王复合调味料、辣鲜露复合调味料、藤椒复合调味料、麻椒复合调味料、原味复合调味料、鸡汁调味料、辣椒酱、柠檬原浆、百香果原浆、蚝油、泡椒（盐渍菜）、小米辣（酱腌菜）、爽口脆笋（盐水渍菜）、酸笋丝、泡姜、大蒜、剁椒、碳酸饮料、鸡精调味料、芝麻（熟制）、辣椒粉、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、食用盐、白砂糖中的一种或几种，添加白酒、酵母抽提物、酿造食醋、酿造酱油、麦芽糖浆、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、冰乙酸、乳酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、食用香精、食用香料中的一种或几种，经称量配料、搅拌混合而成的汤汁。

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。