



410129S-2018



开封雏鹰肉类加工有限公司企业标准

Q/KCY 0001S-2018

---

# 熟肉制品

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

开封雏鹰肉类加工有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

附录A属于本标准内容。

本标准由开封雏鹰肉类加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯五群、景晓亮、李光辉、王志蕊。

H N

Q B

# 熟肉制品

## 1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以猪肉、猪排骨、鸡肉中一种或两种为主要原料，添加香菇、生活饮用水、食用玉米淀粉、牛肉、牛油、大豆蛋白、食用盐、青椒、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、大豆油、玉米油、黄酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、调味生鱼干、咸鸭蛋黄、鸡骨抽提物、猪骨高汤、单晶体冰糖、蚝油、味精、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、排骨粉调味料、鸡粉调味料、鱼露、腐乳、香辛料（花椒、陈皮、八角、肉桂、香叶、肉蔻、砂仁、白胡椒、丁香、桂皮、甘草、黑胡椒、小茴香、高良姜、姜、大蒜、大葱、辣椒）、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲黄）、肉味香精中的几种，经修整、分切、预煮、绞制、斩拌、滚揉、搅拌、腌制、成型、水煮、油炸、蒸煮、干燥、调配、包装、杀菌工艺加工而成的熟肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 猪肉、排骨应符合 GB 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 青椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.17 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.23 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.29 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.35 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.37 香菇应符合 GB/T 1013 的规定。
- 2.1.38 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.39 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.43 咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.45 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.46 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.47 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.49 玉米油应符合 NY/T 1272 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.51 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.52 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

2.1.53 猪骨高汤应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.54 香叶、肉蔻、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.55 陈皮、肉桂、砂仁、甘草、小茴香、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.56 鸡骨抽提物应符合备案有效的企业标准（见附录 A）。

2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	分 类	指 标	试验方法
性 状	东坡肉	内含肉块与汤汁，表面有少量浮油。	从样品中取出 10 克熟肉制 品，倒入一洁净 烧杯中，自然光 下用肉眼观察 性状、色泽、杂 质，嗅其气味， 然后以温开水 漱口，品其滋味
	黄焖排骨	内含排骨块与汤汁，表面有少量浮油。	
	腊味排骨	内含排骨块，表面有少量浮油。	
	海鲜风味狮子头	内含狮子头与汤汁，表面有少量浮油。	
色 泽	东坡肉	呈酱红色或酱褐色	
	黄焖排骨	呈酱红色或酱黄色	
	腊味排骨	呈酱红色或酱褐色	
	海鲜风味狮子头	呈酱红色或酱黄色	
气 味	东坡肉	具有脂香和肉香，无异味。	
	黄焖排骨	具有脂香和肉香，无异味。	
	腊味排骨	具有脂香和肉香，无异味。	
	海鲜风味狮子头	具有脂香和肉香，无异味。	
滋 味	东坡肉	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	黄焖排骨	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	腊味排骨	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	
	海鲜风味狮子头	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，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

项 目	指 标	试验方法
-----	-----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4	GB 5009.44
固形物含量，%	≥	40	GB/T 10786
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计），mg/kg	≤	30	GB 5009.33
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.07	GB 5009.28
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
<sup>a</sup> 仅限于油炸工艺类产品。 注：1、相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。 2、本标准中铅指标严于 GB 2762 中规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	0	0	—	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 0157：H7/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.36

## 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 19303 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中最大农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品中最大兽药残留限量应符合国家相关规定。

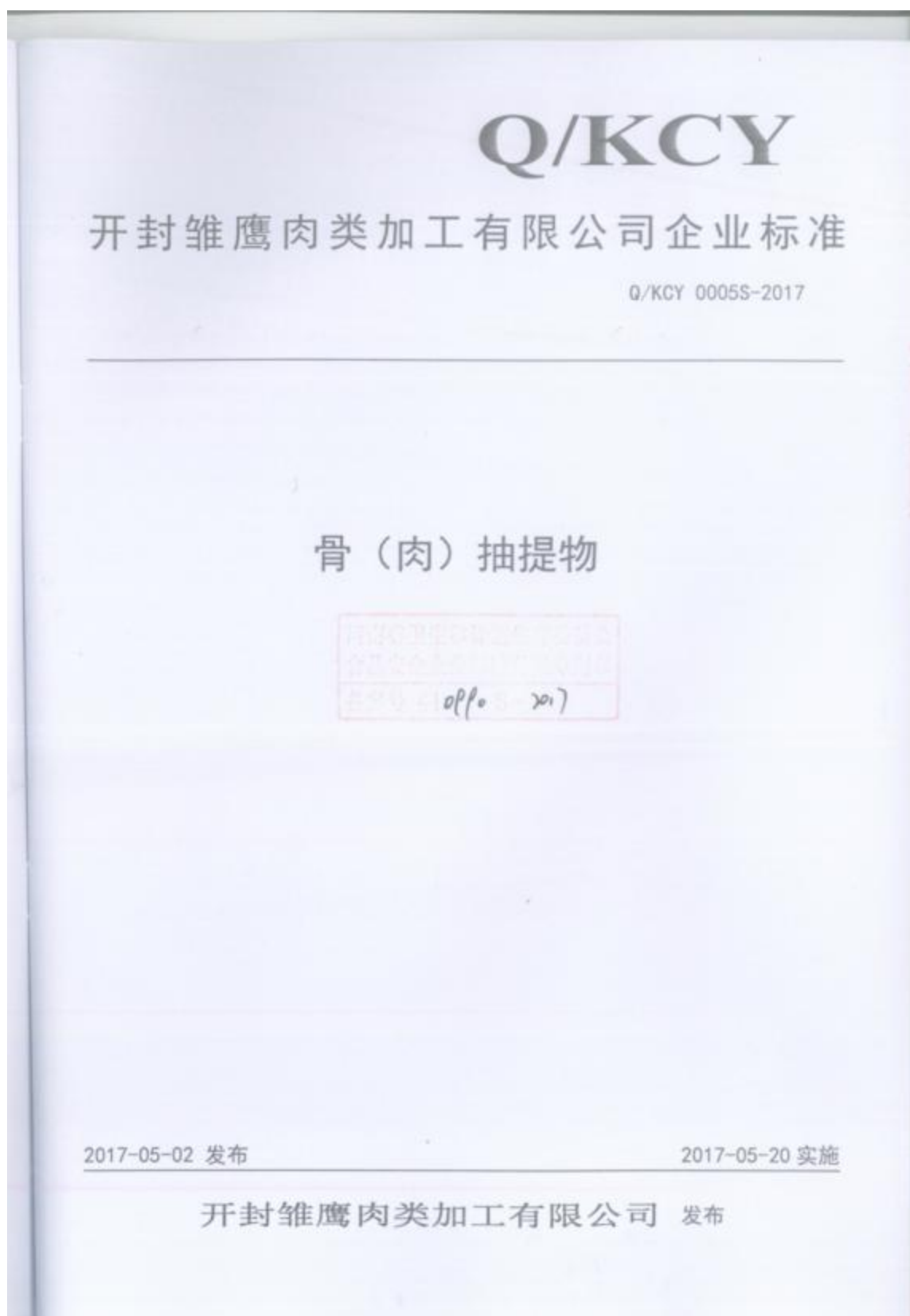
### 3 检验

每批出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/KCY 0005S-2017

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由开封雏鹰肉类加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯五群、景晓亮、李光辉、和占锋、王志蕊。

本标准于2017年05月02日首次发布。

## 骨（肉）抽提物

### 1 范围

本标准规定了骨（肉）抽提物的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、鸡、鸭）骨（肉）、生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、姜、大蒜、白胡椒、八角、花椒、桂皮、丁香、陈皮、月桂叶、肉豆蔻）、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）两种及以上为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解（或不酶解）、调和、杀菌、灌装工艺加工而成的骨（肉）抽提物。该产品属于液体调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900	白胡椒
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9959.1	鲜、冻片猪肉
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB/T 22300	丁香
GB/T 30391	花椒
GB/T 30387	月桂叶
QB/T 23527	蛋白酶制剂
QB/T 2763	涂覆镀锌(或铬)薄钢板
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 2376	农产品等级规格 姜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号令  
《中华人民共和国药典》2015年版一部

### 3 产品分类

根据所用主要原辅料的不同分为猪骨(肉)原味、牛骨(肉)原味、鸡骨(肉)原味、鸭骨(肉)原味、骨(肉)复合风味、猪骨(肉)风味、猪骨(肉)酶解调味液、鸡骨(肉)酶解调味液、牛骨(肉)酶解调味液。

#### 3.1 猪骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)猪骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.2 牛骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)牛骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.3 鸡骨(肉)抽提物

以带肉鲜(冻)鸡骨(肉)、生活饮用水、食用盐为原料,经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀

Q/KCY 0005S-2017

菌、包装工艺制成。

#### 3.4 鸭骨（肉）抽提物

以带肉鲜（冻）鸭骨（肉）、生活饮用水、食用盐为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.5 复合骨（肉）抽提物

以带肉鲜（冻）猪骨（肉）、带肉鲜（冻）鸡骨（肉）、带肉鲜（冻）牛骨（肉）、带肉鲜（冻）鸭骨（肉）、生活饮用水、食用盐、香辛料（大葱、姜、大蒜、白胡椒、八角、花椒、桂皮、丁香、陈皮、月桂叶、肉豆蔻）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.6 猪骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）猪骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.7 鸡骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）鸡骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

#### 3.8 牛骨（肉）酶解调味液

以带肉鲜（冻）牛骨（肉）、生活饮用水、食用盐、风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）为原料，经粉碎、抽提、分离、浓缩、酶解、调和、杀菌、包装工艺制成。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

- 4.1.1 带肉鲜（冻）猪骨（肉）应符合 GB 2707 规定。
- 4.1.2 带肉鲜（冻）牛骨（肉）应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。
- 4.1.3 带肉鲜（冻）鸡骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.4 带肉鲜（冻）鸭骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.10 风味蛋白酶（氯化钠、氨基酸酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、水）、复合蛋白酶（氯化钠、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、水）应符合 GB 23527 和 GB 2760 的规定。

Q/KCY 0005S-2014

- 4.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.13 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.14 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 4.1.15 桂皮、肉豆蔻、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

#### 4.2 感官

感官应符合表1规定。

表1

项 目	要 求
状 态	呈粘稠状流动液体
色 泽	浅褐色至深棕色，不同批次产品色泽略有差异
气 味	具有原料肉（骨）香味（略带腥味），无异味
滋 味	具有原料肉（骨）固有的滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2

项 目	指 标
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 18
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g
沙门氏菌 /（/25g）	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	0	0	-

注：本标准中金黄色葡萄球菌指标严于 GB 29921 中规定。

#### 4.5 净含量及允许短缺量

净含量以产品标签标注为准，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，具体

Q/KCY 0005S-2017

见表4。

表4

净含量 (Q) g	允许短缺量(T) g	
	Q的百分比	g
1000	-	15
10 000	1.5	-
15 000	-	150
18 000	1	-
20 000	1	-
22 000	1	-

**4.6 生产加工过程的卫生要求**

生产加工过程应符合 GB 14881《食品企业通用卫生规范》的规定。

**4.7 食品添加剂限量**

应符合 GB 2760《食品添加剂使用标准》的规定。

**4.8 食品中污染物限量**

应符合 GB 2762《食品中污染物限量》的规定。

**4.9 食品中最大农药残留限量**

应符合 GB 2763《食品中农药最大残留限量》的规定。

**4.10 食品中最大兽药残留限量**

应符合国家相关规定。

**5 试验方法****5.1 感官要求**

取样品，搅拌均匀后倒入150mL的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后以温开生活饮用水漱口，品尝风味和滋味，嗅其香气，应符合表1之规定。

**5.2 理化指标****5.2.1 食用盐**

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

**5.2.2 氨基酸态氮**

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

**5.2.3 总砷**

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

**5.2.4 铅**

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

#### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

### 5.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 6.2 组批

一次投料、同日或同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 6.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最低不得少于1kg。

### 6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

### 6.5 型式检验

型式检验项目为本标准规定的成品全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

### 6.6 判定

检验项目结果全部符合本标准，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验，复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。微生物指标不得复验。

Q/KCY 0005S-2017

## 7 标志和标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志和标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定，应标明：食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标识的内容，并有防潮、防雨等标志。

### 7.2 包装

本产品内包装可采用复合膜（袋）包装，其卫生指标应符合 GB 9683 的规定，质量应符合 GB/T 10004 的规定；采用聚乙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 4806.7 之规定；采用聚丙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 4806.7 之规定。外包装采用马口铁桶进行包装，其质量应符合 GB/T 2763 之规定；瓦楞纸箱进行包装，其质量应符合 GB/T 6543 之规定。包装应封装严密，产品规格为 1kg/袋、10kg/袋、15kg/袋、18kg/袋、20kg/袋、22kg/袋等。

### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品运输时，应轻搬轻放，防止包装破损，不得雨淋日晒，不得与有毒、有害、易挥发的物质混装、混运。

### 7.4 贮存

产品贮存在卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，离地距离不少于 10cm，离墙距离不少于 20cm。避免与有毒、有害、易挥发的物品混贮。

## 8 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 编制说明

本标准规定了熟肉制品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以猪肉、猪排骨、鸡肉中一种或两种为主要原料，添加香菇、生活饮用水、食用玉米淀粉、牛肉、牛油、大豆蛋白、食用盐、青椒、酿造酱油（含焦糖色）、白砂糖、大豆油、玉米油、黄酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、黄豆酱、食用葡萄糖、调味生鱼干、咸鸭蛋黄、鸡骨抽提物、猪骨高汤、单晶体冰糖、蚝油、味精、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、排骨粉调味料、鸡粉调味料、鱼露、腐乳、香辛料（花椒、陈皮、八角、肉桂、香叶、肉蔻、砂仁、白胡椒、丁香、桂皮、甘草、黑胡椒、小茴香、高良姜、姜、大蒜、大葱、辣椒）、食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲黄）、肉味香精中的几种，经修整、分切、预煮、绞制、斩拌、滚揉、搅拌、腌制、成型、水煮、油炸、蒸煮、干燥、调配、包装、杀菌工艺加工而成的熟肉制品。

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 熟肉制品》和《肉制品生产许可证审查细则》及产品实际制订本企业标准，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 GB 2762 中规定。

开封雏鹰肉类加工有限公司