



410730S-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

2018-03-02 发布

2018-03-02 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、附录B、附录C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。

本标准自发布实施日起替代Q/KCY 0001S-2018（备案号：410129S-2018，2018-01-08发布实施）。

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或黑猪肉、猪排骨或黑猪排骨、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、芝麻油、黄酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、黄豆酱、海鲜酱、柱候酱、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、海带、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、红曲黄色素）、肉味香精、乙基麦芽酚中的几种，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、黑猪肉、猪排骨、黑猪排骨应符合 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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 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 红曲黄色素应符合 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 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.38 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.40 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.41 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.44 咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.45 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.46 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.47 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.48 调味生鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.49 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.50 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

- 2.1.51 青椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.52 玉米油应符合 NY/T 1272 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.54 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.55 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.56 猪骨高汤应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.57 香叶、肉蔻、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.58 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。
- 2.1.59 鸡骨抽提物应符合备案有效的企业标准（见附录 A）。
- 2.1.60 柱候酱应符合备案有效的企业标准（见附录 B）。
- 2.1.61 海鲜酱应符合备案有效的企业标准（见附录 C）。

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(红烧肉)	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（黑猪排骨）	内含排骨块与汤汁，表面有少量浮油。	
	腊味排骨（腊香排骨）	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。	
	黑猪肉丸	内含肉丸与汤汁，表面有少量浮油。	
色 泽	东坡肉(红烧肉)	呈酱红色或酱褐色	
	黄焖排骨（黑猪排骨）	呈酱红色或酱黄色	
	腊味排骨（腊香排骨）	呈酱红色或酱褐色	
	海鲜风味狮子头	呈酱红色或酱黄色	
	黑猪肉丸	呈酱红色或酱黄色	
气 味	东坡肉(红烧肉)	具有脂香和肉香，无异味。	
	黄焖排骨（黑猪排骨）	具有脂香和肉香，无异味。	
	腊味排骨（腊香排骨）	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。	
	黑猪肉丸	具有脂香和肉香，无异味。	
滋 味	东坡肉(红烧肉)	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。	

	黄焖排骨（黑猪排骨）	脂香、肉香浓郁，咸甜适口，无异味。
	腊味排骨（腊香排骨）	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。
	黑猪肉丸	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 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a （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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
^a 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 GB 2760 规定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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

H N

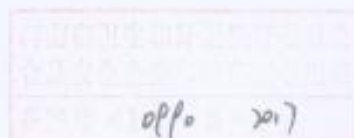
Q B

Q/KCY

开封雏鹰肉类加工有限公司企业标准

Q/KCY 0005S-2017

骨（肉）抽提物



2017-05-02 发布

2017-05-20 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。该类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	涂覆镀锡(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、氨基肽酶（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、氨基肽酶（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、氨基肽酶（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、氨基肽酶（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 ⁴	10 ⁵
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 QB/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。

附录 B

11491

ICS

备案号:



Q/HT

广东省食品安全企业标准



Q/HT 0018S—2015
代替 Q/HT 0018S-2013

有效期:叁年

柱侯酱

2015-04-23 发布

2015-07-01 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司

发布



10773

Q/HT 0018S-2015

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S—2013《柱侯酱》的主要技术差异为：

- 更改产品配料。
- 修改氨基酸态氮、大肠菌群、致病菌指标。
- 总固形物修改为水分。
- 修改食盐指标。
- 删除总酸指标。
- 修改黄曲霉毒素B₁检验方法。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青、秦汉锋。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HT 0018S—2011，Q/HT 0018S—2013。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标志和标签、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的酱类。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，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 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大蒜
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 13886 食品添加剂 黄原胶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 19778 包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1499 爪式旋开盖

Q/HT 0018S-2015

LS/T 3220 芝麻酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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(2009年)第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.8 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.9 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 13886 要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠：应符合 GB 1902 要求。
- 3.1.12 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

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
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽
气味、滋味	有独特酱香，麻香浓郁，鲜咸适口
性状	体态较稠
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
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.3
水分, g/100g	≤ 60.0
食盐(以 NaCl 计), g/100g	7-14
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5

3.4 微生物指标

- 3.4.1 指示菌指标应符合表3的规定。

Q/HT 0018S-2015

表3 指示菌指标

项目	单位	指标			
		采样方案及限量			
		n	c	m	M
大肠菌群	CFU/g	5	2	10	10 ⁵

注1: 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项目	单位	指标				
		采样方案及限量				
		n	c	m	M	
致病菌	沙门氏菌	—	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌	CFU/g	5	2	100	10000

注2: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行
注3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和卫生部公布的有关规定。

3.5.3 本标准食品添加剂使用品种及使用量应符合表5。

表5 食品添加剂要求

名称	使用量
谷氨酸钠	按生产需要使用
黄原胶	按生产需要使用
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0

3.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品生产过程加工卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按 GB/T 5009.40 规定进行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行。

5.2.2 氨基酸态氮、食盐

Q/HT 0018S-2015

按GB/T 5009.40规定进行。

5.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定进行。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 18979 规定进行。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

5.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定进行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.4 食品添加剂检验

苯甲酸钠（以苯甲酸计）：按GB/T 5009.29规定进行。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

同一天生产的同一品种产品为一批。净含量偏差按JJF 1070 中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官指要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年至少进行一次，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) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

Q/HT 0018S-2015

6.4.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果微生物指标中有一项（或一项以上）不符合本标准时，判该批次产品不合格，不得复检。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合标准要求时，可从原批次产品中加倍抽样复验，以复检结果为准。复验结果中若有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 包装、标签和标志、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 产品包装用玻璃瓶应符合 GB 19778 要求，PET 塑料瓶应符合 GB 13113 要求，聚乙烯罐应符合 GB 9687 要求。金属盖应符合 QB/T 1499 要求，聚乙烯塑料盖应符合 GB 9687 要求。

7.1.2 最小产品包装应封口严密，不得渗漏。

7.2 标签和标志

7.2.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.2.2 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、产地、联系方式等。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的库房中，与地面、墙面间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶/罐装产品保质期为 18 个月。以后可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

附录 C

11350

ICS
 备案号: 441683 S-2015

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S—2015
 代替 Q/HT 0019S-2013

有效期: 叁年

**海鲜酱
 (调味酱)**

2015-04-07 发布 2015-05-24 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

10774

Q/HT 0019S-2015

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0019S-2013《海鲜酱》的主要技术差异为：

- 修改氨基酸态氮、大肠菌群、致病菌指标。
- 总固形物修改为水分。
- 修改食盐指标。
- 删除总酸指标。
- 修改黄曲霉毒素B₁检验方法。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青、秦汉锋。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HT 0019S-2011, Q/HT 0019S-2013。

Q/HT 0019S-2015

海鲜酱 (调味酱)

1 范围

本标准规定了海鲜酱(调味酱)的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标志和标签、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉为原料,经过微生物发酵,添加白砂糖、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠,经煮制而成的酱类。

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。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,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 1902 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4926 食品添加剂 红曲米(粉)
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8861 脱水大蒜
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 13886 食品添加剂 黄原胶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB 19778 包装玻璃容器 铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 1499 爪式旋开盖

Q/HT 0019S-2015

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《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(2009年)第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.8 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.9 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 13886 要求。
- 3.1.11 红曲米：应符合 GB 4926 要求。
- 3.1.12 苯甲酸钠：应符合 GB 1902 要求。
- 3.1.13 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	红褐色，有光泽
气味、滋味	有蒜香和独特酱香，鲜甜适口，微咸，带蒜味
性状	稀稠适中，幼滑
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要求。

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.3
水分, g/100g	≤ 50.0
食盐(以 NaCl 计), g/100g	7-14
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5

3.4 微生物指标

Q/HT 0019S-2015

3.4.1 指示菌指标应符合表3的规定。

表3 指示菌指标

项目	单位	指标			
		采样方案及限量			
		n	c	m	M
大肠菌群	CFU/g	5	2	10	10 ⁶

注1: 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项目	单位	指标				
		采样方案及限量				
		n	c	m	M	
致病菌	沙门氏菌	—	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌	CFU/g	5	2	100	10000

注2: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行
注3: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760和卫生部公布的有关规定。

3.5.3 本标准食品添加剂使用品种及使用量应符合表5。

表5 食品添加剂要求

名称	使用量
红曲米	按生产需要使用
黄原胶	按生产需要使用
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0

3.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品生产过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按GB/T 5009.40规定进行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定进行。

5.2.2 氨基酸态氮、食盐

Q/HT 0019S-2015

按GB/T 5009.40规定进行。

5.2.3 总砷

按GB/T 5009.11规定进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定进行。

5.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 18979 规定进行。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定进行。样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

5.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定进行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.4 食品添加剂检验

苯甲酸钠（以苯甲酸计）：按GB/T 5009.29 规定进行。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

同一天生产的，同一品种的产品为一批。净含量偏差按JJF 1070 中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

6.4.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

Q/HT 0019S-2015

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果微生物指标中有一项（或一项以上）不符合本标准时，判该批次产品不合格，不得复检。除微生物指标外，其他项目检验结果不符合标准要求时，可从原批次产品中加倍抽样复验，以复检结果为准。复验结果中若有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 包装、标签和标志、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 产品包装用玻璃瓶应符合 GB 19778 要求，PET 塑料瓶应符合 GB 13113 要求，聚乙烯罐应符合 GB 9687 要求。金属盖应符合 QB/T 1499 要求，聚乙烯塑料盖应符合 GB 9687 要求。

7.1.2 最小产品包装应封口严密，不得渗漏。

7.2 标签和标志

7.2.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.2.2 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、产地、联系方式等。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥的库房中，与地面、墙面间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶/罐装产品保质期为 18 个月。以后可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

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或黑猪肉、猪排骨或黑猪排骨、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、芝麻油、黄酒、米酒、葡萄酒、甜面酱、黄豆酱、海鲜酱、柱候酱、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、海带、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、红曲黄色素）、肉味香精、乙基麦芽酚中的几种，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

QB