



413259S-2025



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

# 烤炸肉制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕、张曼红。

本标准替代Q/HJS 0001S-2023。

H N

Q B

# 烤炸肉制品

## 1 范围

本标准规定了烤炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、肥膘中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加水、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、藕、马蹄中的一种或几种）（经预处理）、蛋制品（咸蛋黄、皮蛋）、酱腌菜（马蹄、藕）、复合调味料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制，整形或不整形，油炸或不油炸，熟制或不熟制（卤制/煮制/蒸制），再经食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或烤制，冷却，添加或不添加调味料[复合调味料、香辛料（粉）（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种]，包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食烤炸肉制品。根据原辅料和工艺不同可分为不同类产品。

## 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 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、肥膘）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋、蛋制品（咸蛋黄、皮蛋）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 白芷粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、藕、马蹄）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171
- 2.1.27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.37 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.38 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.39 酱腌菜（马蹄、藕）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘, μ g/kg (仅适用于烤肉产品)	≤ 5.0	GB 5009.27
亚硝酸钠残留量 <sup>b</sup> (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
双乙酸钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅适用于油炸肉产品。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	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
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
致泻大肠埃希氏菌, /25g (仅适用于使用牛肉及副产品的产品)	5	0	0	—	GB 4789. 6
<sup>a</sup> 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 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，农药残留限量应符合GB 2763的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为 3-7 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。保质期七天以上的产品，出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、猪肉、羊肉、兔肉中的一种或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、肥膘中的一种或几种）为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整，添加水、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、蜂蜜、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、味精、料酒、黄酒、白酒、黄豆酱、辣椒酱、玉米淀粉、鸡蛋、白芷粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜、藕、马蹄中的一种或几种）（经预处理）、蛋制品（咸蛋黄、皮蛋）、酱腌菜（马蹄、藕）、复合调味料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、维生素C、DL-苹果酸、冰乙酸、双乙酸钠中的一种或几种，经腌制或不腌制，整形或不整形，油炸或不油炸，熟制或不熟制（卤制/煮制/蒸制），再经食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油中的一种或几种）油炸或烤制，冷却，添加或不添加调味料[复合调味料、香辛料（粉）（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、孜然、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种]，包装、杀菌或不杀菌加工而成的即食烤炸肉制品。根据原辅料和工艺不同可分为不同类产品。

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》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品工业园有限公司