



410317S-2026



河南恒都兴农食品有限公司企业标准

Q/HHS 0010S-2026

熟肉制品菜肴(冷藏膳食食品)

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

河南恒都兴农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都兴农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘凡、寇静、王鹏传。

H N

Q B

熟肉制品菜肴（冷藏膳食食品）

1 范围

本标准规定了熟肉制品菜肴（冷藏膳食食品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制牛肉、熟制羊肉及其可食用副产品中的一种或几种为原料，搭配料包{自制料包（小葱包、香菜包、芹菜包、蔬菜包、果蔬包）、外购料包【发酵红油辣子、手工复合酱油、蒜粒辣椒包、香油包、酱汁包、葱油包、风味甜面酱包、料汁包（复合调味料）、液态复合调味料包、半固态复合调味料包、调味粉包、调味油包、醋包、熟制坚果籽类包】中的一种或几种}，经组合包装、封口、过 X 光机、打码（贴标）而成的需要在 0-4℃ 冷藏贮存的熟肉制品菜肴（冷藏膳食食品）。

熟制牛肉、熟制羊肉及其可食用副产品：是以鲜、冻牛肉或其可食用牛副产品【头、脑、舌、心、肺、肝、肚、百叶、腰(肾)、肠、尾、蹄筋、牛鞭中的一种或几种】、鲜，冻羊肉或其可食用羊副产品【头、蹄、眼、脑、心、心血管、肺、肝、肾、食管、气管、羊睾丸、羊鞭、大肠（肥肠、盘肠）、苦肠、小肠、肚、尾、尾尖中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经解冻、修割、焯水或经解冻、修割、泡血水、空扎、滚揉、腌制，加入食用盐、复合调味料、香草风味复合调味料、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、黄豆酱、甜面酱、味精、新鲜蔬菜、水果、芹菜、荆芥、香菜、大葱、生姜、大葱、洋葱、白萝卜、黄酒、调味料酒、白酒、香茅草、香辛料（辐照或不辐照）、食用植物油、麦芽糊精、食品添加剂【乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、羟丙基淀粉、琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熟制（卤制或煮制）、灌装成型、杀菌、切片、装盒加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻牛肉或其可食用牛副产品【头、脑、舌、心、肺、肝、肚、百叶、腰(肾)、肠、尾、蹄筋、牛鞭中的一种或几种】、鲜，冻羊肉或其可食用羊副产品【头、蹄、眼、脑、心、心血管、肺、肝、肾、食管、气管、羊睾丸、羊鞭、大肠（肥肠、盘肠）、苦肠、小肠、肚、尾、尾尖中的一种或几种】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 复合调味料、香草风味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.6 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。

2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 或 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 新鲜蔬菜、水果、芹菜、荆芥、香菜、大葱、生姜、大蒜、洋葱、白萝卜、小葱包、香菜包、果蔬包、芹菜包、蔬菜包应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 香茅草、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 发酵红油辣子、手工复合酱油、蒜粒辣椒包、香油包、酱汁包、葱油包、风味甜面酱包、料汁包（复合调味料）、液态复合调味汁包、半固态复合调味料包、调味粉包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 食用植物油应符合 GB 2716 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 |
|-------|----------------------------|-------------|--|
| | 主料包 | 辅料包 | |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 具有各类产品应有的色泽 | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味 |
| 性状 | 具有产品应有的性状 | 具有各类产品应有的性状 | |
| 气味、滋味 | 具有每种产品应有的滋味和气味，无霉味、酸败及其他异味 | | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | | |

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（以氯化钠计），g/100g | ≤ 18.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.25（内脏制品除外） 0.45（内脏制品） | GB 5009.12 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 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 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg | ≤ 3.0 | GB5009.26 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.256 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 污染物检测适用于将主料包与辅料包充分混合后进行检测； a 仅适用于加入磷酸盐的主料包。 | | |

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 |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|-----------|
| ^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.6 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于主料包为牛肉制品的产品; 微生物限量适用于将主料包与辅料包充分混合后进行检测。 | | | | | |

2.5 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; 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: 感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次。验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以熟制牛肉、熟制羊肉及其可食用副产品中的一种或几种为原料，搭配料包{自制料包（小葱包、香菜包、芹菜包、蔬菜包、果蔬包）、外购料包【发酵红油辣子、手工复合酱油、蒜粒辣椒包、香油包、酱汁包、葱油包、风味甜面酱包、料汁包（复合调味料）、液态复合调味料包、半固态复合调味料包、调味粉包、调味油包、醋包、熟制坚果籽类包】中的一种或几种}，经组合包装、封口、过 X 光机、打码（贴标）而成的需要在 0-4℃ 冷藏贮存的熟肉制品菜肴（冷藏膳食食品）。

熟制牛肉、熟制羊肉及其可食用副产品：是以鲜、冻牛肉或其可食用牛副产品【头、脑、舌、心、肺、肝、肚、百叶、腰（肾）、肠、尾、蹄筋、牛鞭中的一种或几种】、鲜，冻羊肉或其可食用羊副产品【头、蹄、眼、脑、心、心血管、肺、肝、肾、食管、气管、羊睾丸、羊鞭、大肠（肥肠、盘肠）、苦肠、小肠、肚、尾、尾尖中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经解冻、修割、焯水或经解冻、修割、泡血水、空扎、滚揉、腌制，加入食用盐、复合调味料、香草风味复合调味料、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、黄豆酱、甜面酱、味精、新鲜蔬菜、水果、芹菜、荆芥、香菜、大葱、生姜、大葱、洋葱、白萝卜、黄酒、调味料酒、白酒、香茅草、香辛料（辐照或不辐照）、食用植物油、麦芽糊精、食品添加剂【乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、羟丙基淀粉、琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熟制（卤制或煮制）、灌装成型、杀菌、切片、装盒加工而成。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒都兴农食品有限公司