



410255S-2026



信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户）企业标准

Q/XZZ 0001S-2026

焖罐肉

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

信阳市羊山新区彘猪食品经营部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)提出。

本标准由信阳市市场监管综合行政执法支队和信阳市羊山新区彘猪食品经营部(个体工商户)共同起草。

本标准主要起草人：梁玉博、闫运。

H N

Q B

焖罐肉

1 范围

本标准规定了焖罐肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐、青花椒、红花椒、香辛料【月桂叶（香叶）、肉豆蔻、辣椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的几种】中的一种或几种，进行腌制、风干或晾晒或烘干、分切，炒制、加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 猪板油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 青花椒、红花椒、香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 10.0	GB 5009.44
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

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			

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 平板计数法
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以鲜（冻）猪肉为主要原料，经预处理，加入食用盐、青花椒、红花椒、香辛料【月桂叶（香叶）、肉豆蔻、辣椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、葱中的几种】中的一种或几种，进行腌制、风干或晾晒或烘干、分切，炒制、加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤），经包装（陶罐或真空包装）加工而成的焖罐肉。

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。

本产品属性为熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市羊山新区渠猪食品经营部(个体工商户)