



411475S-2026

安阳回味一梦食品有限公司企业标准

Q/AHW 0001S-2026

# 酱卤肉制品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

安阳回味一梦食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳回味一梦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于垚、叶铭龙。

本标准批准人：黄俊。

H N

Q B

# 酱卤肉制品

## 1 范围

本标准规定了酱卤肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、食用盐、食糖、淀粉糖、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、腌料、卤料、酿造酱油、酿造食醋、味精、酵母抽提物、调味料酒、白酒、米酒、水产调味品、食用淀粉、魔芋粉、魔芋干、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用植物油、花生米、笋丝、面筋中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食品用香料、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酶制剂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、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，加入或不加入食用盐、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、淀粉糖、海藻糖、魔芋粉、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、红曲米、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经选料、预处理或不处理、串签或不串签、焯水、冷却、划痕或不划痕、油炸或不油炸、酱制或卤制、冷却、风干或不风干、拔签或不拔签、拌料或不拌料、包装（充氮气包装或不充氮气包装）、杀菌或不杀菌、等工序制成的酱卤肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉或其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷应清洁、卫生、无污染、无杂质。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱、花生酱、花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、腌料、卤料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.18 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.22 魔芋干应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 笋丝应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.40 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.48 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.49 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.50 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.51 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.52 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.53 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。
- 2.1.64 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.65 复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.66 红曲米应符合 GB 1886.19 规定。
- 2.1.67 红曲红应符合 GB 1886.181 规定。
- 2.1.68 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 规定。
- 2.1.69 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.70 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.71 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.72 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。

2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.75 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.76 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,闻其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29 (内脏制品除外) 0.49 (内脏制品)	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (内脏制品除外) 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品)	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
<sup>a</sup> 亚硝酸钠残留量(以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(防腐剂)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;

注 2: 铅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 <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
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
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行; b 仅适用于牛肉制品。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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

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 其他要求

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。

## 3 出厂检验

出厂检验项目为: 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）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、食用盐、食糖、淀粉糖、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、芝麻酱、花生酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、腌料、卤料、酿造酱油、酿造食醋、味精、酵母抽提物、调味料酒、白酒、米酒、水产调味品、食用淀粉、魔芋粉、魔芋干、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用植物油、花生米、笋丝、面筋中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食品用香料、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酶制剂、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、卡拉胶、可得然胶、黄原胶、瓜尔胶、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、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，加入或不加入食用盐、谷氨酸钠、碳酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、淀粉糖、海藻糖、魔芋粉、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯中的一种或几种）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、红曲米、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠中的一种或几种，经选料、预处理或不处理、串签或不串签、焯水、冷却、划痕或不划痕、油炸或不油炸、酱制或卤制、冷却、风干或不风干、拔签或不拔签、拌料或不拌料、包装（充氮气包装或不充氮气包装）、杀菌或不杀菌、等工序制成的酱卤肉制品。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳回味一梦食品有限公司