



411548S-2026



河南御江食品股份有限公司企业标准

Q/HYJS 0009S-2026

发酵肉制品

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

河南御江食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南御江食品股份有限公司提出。

本标准由河南御江食品股份有限公司和河南农业大学共同起草。

本标准主要起草人：杨正伟、余远飞、王娟、李苗云、赵莉君。

本标准自发布之日起替代 Q/HYJS 0009S-2026。

H N

Q B

发酵肉制品

1 范围

本标准规定了发酵肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于发酵香肠、发酵肉制品。

发酵香肠是以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜、冻畜副产品（头、耳、舌、蹄、尾中的一种或几种）、鲜、冻禽副产品（鸡软骨、鸡爪、鸡脖、鸡翅、鸡皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、鲜鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉（小麦蛋白）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、冰糖、红糖、蜂蜜、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、复合卤料包、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉）、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸、柠檬酸、瓜尔胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠、栀子黄（仅限鸡肉、鸭肉使用）中的一种或几种】中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、分切或不分切、或绞制或斩拌或搅拌（或不绞制、斩拌、搅拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、发酵、风干/烘干/干燥、成熟、烟熏或不烟熏、晾制、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵肉灌制品。

发酵肉制品是以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜、冻畜副产品（头、耳、舌、蹄、尾中的一种或几种）、鲜、冻禽副产品（鸡软骨、鸡爪、鸡脖、鸡翅、鸡皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、鲜鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉（小麦蛋白）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、冰糖、红糖、蜂蜜、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、复合卤料包、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、

脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉）、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸、柠檬酸、瓜尔胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠、栀子黄（仅限鸡肉、鸭肉使用）中的一种或几种】中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、分切或不分切、腌制或不腌制、发酵、风干/烘干/干燥、晾制、分切或不分切、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵成熟的发酵肉条、发酵肉片、发酵肉脯、发酵肉块。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉）、鲜、冻畜副产品（头、耳、舌、蹄、尾）、鲜、冻禽副产品（鸡软骨、鸡爪、鸡脖、鸡翅、鸡皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复合乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 陈皮粉、白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.25 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 冰鸡蛋白、鲜鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉（小麦蛋白）应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.38 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.42 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.45 黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 复合卤料包应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.48 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.51 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.55 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.56 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.58 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.59 猪肠衣、羊肠衣应符合 GB/T 7740 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、组织状态，有无杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有发酵肉制品应有的滋味和气味，无异臭、无酸败和哈喇味等异味	
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	
淀粉, g/100g ≤	特级	3	GB 5009.9
	优级	4	
	普通级	10	
	无淀粉级	1	
蛋白质, g/100g ≥	特级	16	GB 5009.5
	优级	14	
	普通级	10	
	无淀粉级	14	
脂肪, g/100g ≤	35	GB 5009.6	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227	
亚硝酸盐残留量 ^b (以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	30	GB 5009.33	
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg ≤	0.075	GB 5009.28	
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121	
β-胡萝卜素 ^b , g/kg ≤	0.02	GB 5009.83	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	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	

苯并(a)芘 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
总汞(以Hg计), mg/kg	\leq	0.05	GB 5009.17
胭脂虫红 ^b (以胭脂红酸计), g/kg	\leq	0.5	GB 5009.288
栀子黄 ^b , g/kg	\leq	1.5	GB 5009.149
磷酸盐 ^b (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 指标仅适用于经过烟熏的产品;

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,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。

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	100	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 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 仅适用于添加牛肉的产品检验。

n 为同一批次产品应采集样品件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检验方法按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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；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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于发酵香肠、发酵肉制品。

发酵香肠是以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜、冻畜副产品（头、耳、舌、蹄、尾中的一种或几种）、鲜、冻禽副产品（鸡软骨、鸡爪、鸡脖、鸡翅、鸡皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、鲜鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉（小麦蛋白）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、冰糖、红糖、蜂蜜、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、复合卤料包、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉）、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸、柠檬酸、瓜尔胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠、栀子黄（仅限鸡肉、鸭肉使用）中的一种或几种】中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、分切或不分切、或绞制或斩拌或搅拌（或不绞制、斩拌、搅拌）、灌装（猪肠衣、羊肠衣、胶原蛋白肠衣中的一种）、发酵、风干/烘干/干燥、成熟、烟熏或不烟熏、晾晒、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵肉灌制品。

发酵肉制品是以鲜、冻畜禽肉（鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜、冻畜副产品（头、耳、舌、蹄、尾中的一种或几种）、鲜、冻禽副产品（鸡软骨、鸡爪、鸡脖、鸡翅、鸡皮中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加水、复合乳酸菌发酵剂（戊糖片球菌、植物乳植杆菌、清酒广布乳杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、两歧双歧杆菌、乳酸片球菌、木糖葡萄球菌、凝结魏茨曼氏菌、嗜酸乳杆菌、格氏乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、小牛动物球菌、肉葡萄球菌中的几种）、大豆蛋白、白砂糖、鸡蛋白粉、冰鸡蛋白、鲜鸡蛋液、蛋清粉、蛋黄粉、乳清蛋白、豌豆蛋白、谷朊粉（小麦蛋白）、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、冰糖、红糖、蜂蜜、白芷、鸡精、鸡粉、酵母抽提物、酱油、食醋、料酒、蚝油、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱、复合卤料包、香辛料、复合调味料、陈皮粉、食用盐、味精、食用添加剂【乳酸钠、卡拉胶、黄原胶、食用香精、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、辣椒红、甜菜红、高粱红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、亚硝酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、酪蛋白酸钠、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉）、呈味核苷酸二钠（I+G）、乳酸、柠檬酸、瓜尔

胶、明胶、结冷胶、海藻酸钠、栀子黄(仅限鸡肉、鸭肉使用)中的一种或几种】中的几种，经解冻（或不解冻）、修整、分切或不分切、腌制或不腌制、发酵、风干/烘干/干燥、晾制、分切或不分切、内包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、外包装等工艺加工而成的发酵成熟的发酵肉条、发酵肉片、发酵肉脯、发酵肉块。

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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南御江食品股份有限公司

Q B