



Q/JLN

乐山纪六孃食品有限公司企业标准

Q/JLN0001S-2025

熟制肉制品

2025-05-23 发布

2025-05-25 实施

乐山纪六孃食品有限公司 发布



目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类..... 2

4 技术要求..... 3

5 检验规则..... 6

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 7



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《熟制肉制品》标准。

本标准由乐山纪六孃食品有限公司提出。

本标准起草单位：乐山纪六孃食品有限公司。

本标准主要起草人：宋学林。



熟制肉制品

1 范围

本标准规定了熟制肉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB/T 1536 菜籽油

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定



GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 7652 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB/T 11761 芝麻
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB/T 22267 孜然
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 GB/T 35883 冰糖
 GH/T 1172 姜
 GH/T 1194 大蒜
 NY/T 1071 洋葱
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

根据加工工艺不同可分为:卤肉制品类、熏烧烤肉类、油炸肉类。

3.1 卤肉制品类

以鲜(冻) 畜禽肉及可食畜禽类副产品中的一种或多种为原料, 辅以食用盐、食用植物油(菜籽油等)、麦芽糖、冰糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、饮用水、香辛料及粉[胡椒(粉)、辣椒(粉)、花椒(粉)、青花椒、生姜、大蒜、洋葱、小葱、大葱、八角、月桂叶、桂皮、孜然(粉)等]、坚果与籽类(芝麻、花生等)、白酒、调味料酒、黄酒、烧烤调味料、十三香、五香粉、咖喱粉等中的多种, 添加或不添加食品添加剂, 经解冻或不解冻、预处理、煮制(卤制)、冷却、内包装、外包装等工艺而成。

3.2 熏烧烤肉类

以鲜(冻) 畜禽肉及可食畜禽类副产品中的一种或多种为原料, 辅以食用盐、食用植物油(菜籽油等)、麦芽糖、冰糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、饮用水、香辛料及粉[胡椒(粉)、辣椒(粉)、花椒(粉)、青花椒、生姜、大蒜、洋葱、小葱、大葱、八角、月桂叶、桂皮、孜然(粉)等]、坚果与籽类(芝麻、花生等)、白酒、调味料酒、黄酒、烧烤调味料、十三香、五香粉、咖喱粉等中的多种, 添加或不添加食品添加剂, 经解冻或不解冻、预处理、腌制、熏烧烤、冷却、内包装、外包装等工艺而成。

3.3 油炸肉类

以鲜(冻) 畜禽肉及可食畜禽类副产品中的一种或多种为原料, 辅以食用盐、食用植物油(菜籽油等)、麦芽糖、冰糖、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酿造酱油、酿造食醋、饮用水、香辛料及粉[胡椒(粉)、辣椒(粉)、花椒(粉)、青花椒、生姜、大蒜、洋葱、小葱、大葱、八角、月桂叶、桂皮、孜然(粉)等]、坚果与籽类(芝麻、花生等)、白酒、调味料酒、黄酒、烧烤调味料、十三香、五香粉、咖喱粉等中的多种, 添加或不添加食品添加剂, 经解冻或不解冻、预处理、卤制、油烫、冷却、熬糖、上糖、内包装、外包装等工艺而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜(冻) 畜禽肉及可食畜禽类副产品应符合 GB 2707 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.4 其他食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.13 胡椒(粉) 应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。

- 4.1.14 辣椒(粉)应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.15 花椒(粉)、青花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.16 生姜应符合 GB/T 30383 或 GH/T 1172 的规定。
- 4.1.17 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.18 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.19 小葱、大葱应新鲜,无腐烂、无杂质,并符合相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.21 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.23 孜然(粉)应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.24 其他香辛料及粉应符合 GB/T 15691 或相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.26 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.27 其他坚果与籽类应符合 GB 19300 或相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.28 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.30 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.31 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.32 烧烤调味料、十三香、五香粉、其他辅料应符合相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.33 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 4.1.34 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品放置于白瓷盘内,在充足自然光下,目测色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有滋味和气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	卤肉制品类	熏烧烤肉类	油炸肉类	
水分/(g/100 g) ≤	卤畜禽肉: 70 卤畜禽副产品: 80	60	50	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100 g) ≤	8			GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g) ≤	-		5	GB 5009.229

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标			检验方法	
	卤肉制品类	熏烧烤肉类	油炸肉类		
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤	-	0.25	GB 5009.227	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11	
铅(以Pb计)/(mg/kg)				GB 5009.12	
肉制品(畜禽内脏制品除外)	≤	0.3			
畜禽内脏制品	≤	0.5			
镉(以Cd计)/(mg/kg)				GB 5009.15	
肉制品(畜禽内脏制品除外)	≤	0.1			
畜禽肝脏制品	≤	0.5			
畜禽肾脏制品	≤	1.0			
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	0.9		GB 5009.123	
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	3.0		GB 5009.26	
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	-	5.0	-	GB 5009.27

4.4 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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	-	GB 4789.6
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行； ^b 仅适用于牛肉制品； 注：表中“m=0/25 g”代表“不得检出每 25 g”。					

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和国家有关规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 19303和GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2(感官要求)、4.3(理化指标)、4.4(微生物限量)、4.5(致病菌限量)规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和数量

5.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可从加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染或具有冷藏（冷冻）设施；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、无异味或具有冷藏（冷冻）设施的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。
