

Q/AH XK

安徽省鲜客食品有限责任公司食品安全企业标准

Q/AH XK 0001S-2026

代替 Q/AH XK 0001S-2023



熟肉制品

2026-02-05发布

2026-02-05实施

安徽省鲜客食品有限责任公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、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》的要求，参照GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了本标准。

本标准代替Q/AH XK 0001S-2023（标准备案号：34202300721S）相比，主要变化如下：

- 规范了文本格式；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了理化指标。

本标准由安徽省鲜客食品有限责任公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：朱观党。

本标准于2017年5月25日首次发布，2020年3月6日第一次修订，2023年2月14日第二次修订，2026年2月5日第三次修订。



熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、包装、标签、标志、标识、说明书、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 317	白砂糖		
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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品	
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 4789. 1	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	总则
GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 30	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4789. 36	食品安全国家标准	食品卫生微生物学检验	大肠埃希氏O157H7NM检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	



GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
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 19303	食品安全国家标准	熟肉制品生产卫生规范
GB/T 23586	酱卤肉制品质量通则	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
GB/T 30383	生姜	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
SB/T 10371	鸡精调味料	
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（原国家质量监督检验检疫总局）（2023）第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局） 《食品召回管理办法》第12号令

3 术语和定义：

下列术语和定义适用于本标准

3.1 熟肉制品分类:从品种上分为酱卤肉制品类、熏肉类、（红）烧肉类、烤肉类、盐焗类等其它熟肉制品。

3.2 熟肉制品:

以鲜（冻）畜、禽肉为主要原料，配以食用植物油、食用盐、味精、食糖、黄酒、调味料酒、酿造酱油、酿造食醋、食用香辛料、八角、桂皮、干辣椒、生姜、大蒜、洋葱及其它调味料等辅料（辅料可根据产品生产要求选配添加使用），经（冻品）解冻或不解冻、清洗、前处理加工、烧煮、酱制（或卤制、熏制、烤制、（红）烧制、盐焗制）、烤或不烤、熏或不熏、拌料或不拌料、冷却、真空包装、高温杀菌等工艺制成的熟肉制品。



4. 要求

4.1 原料要求

鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707的要求，（应是来自于非疫区的健康畜、禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格）；食用植物油应符合 GB 2716的要求；食用盐应符合 GB 2721的要求；生产用水应符合 GB 5749的要求；味精应符合 GB 2720的要求；鸡精调味料应符合SB/T 10371的要求；食糖应符合 GB 13104的要求；黄酒应符合 GB/T 13662的要求；料酒应符合 SB/T 10416的要求；酿造酱油应符合 GB/T 18186的要求；酿造食醋应符合 GB/T 18187的要求；生姜应符合 GB/T30383的要求；食用香辛料品种应符合 GB/T 12729.1的规定，其质量应符合GB/T 15691的要求及相应的安全标准和/或有关规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。不得添加非食用物质原料；其它原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

4.3 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	
	畜肉类	禽肉类	畜禽肉脏、杂类 ^b		
蛋白质/（g/100g） ≥	20.0	15.0	8.0	GB 5009.5	
水分/（g/100g） ≤	70		75	GB 5009.3	
食盐 /（以NaCl计）/（g/100g） ≤	4.0			GB 5009.44	
铅/（以Pb计）/（mg/kg）	0.25			GB 5009.12	
肉制品（畜禽内脏制品除外） ≤					
畜禽内脏制品 ≤					0.45
总砷/（以As计）/（mg/kg） ≤	0.5			GB 5009.11	
镉/（以Cd计）/（mg/kg）	0.1			GB 5009.15	
肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外） ≤					
肝脏制品 ≤					0.5
肾脏 ≤					1.0
总汞/（以Hg计）/（mg/kg） ≤	0.05			GB 5009.17	
N-二甲基亚硝胺，（ug/kg） ≤	3.0			GB 5009.26	
食品添加剂	按GB 2760规定执行			—	
其它污染物限量	应符合GB 2762及相关国家公告的规定				
^b 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。					

4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求,按GB 5009.26规定方法测定。

4.4.2 以其它包装的产品应符合表3表4的规定。

表3 微生物指标

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	GB4789.2
大肠菌群/CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					



表4 致病菌限量指标

项目		采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g或25ml表示)				检验方法
		n	c	m	M	
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	--	GB4789.4
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	--	GB4789.30
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
	^b 大肠埃希氏0157：H7	5	0	0	--	GB 4789.36
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。 ^b 仅适用于牛肉制品。						

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2023）第70号令 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070规定方法测定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 19303和GB 14881 的规定。



7 检验规则

7.1 抽样

具有相同生产日期（或批号）、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次；超市相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取2KG样品，平均分为两份，一份检验，一份备查。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量合格证后方可出厂。出厂检验

项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群及国家法律法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定的指标。

7.2.2 型式检验

型式检验每半年一次，或当出现下列情况之一时应进行型式检验，型式检验项目为本标准要求的全部项目。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 更换生产设备或生产工艺发生改变时；
- f) 停产六个月以上时。



7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

有害物限量指标和微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。如感官要求理化指标中有项目不合格的，可对不合格项目进行复检，若复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期

8.1 标签、标志

标签按GB 7718和GB 28050的规定执行，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标识、说明书

产品名称、配料清单、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号标示、生产许可证编号、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者联系方式、食用方法、标识、说明书应符合国家有关质量安全要求和食品营养成份的规定。

8.3 包装

包装材料应使用符合相应食品卫生要求的包装材料，包装应完整、无污染、无破损。

8.4 运输

运输产品时应防潮、防晒、防雨淋，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染、无异味。

8.5 贮存

高温灭菌预包装产品及罐头工艺生产的产品应在阴凉、干燥、通风良好的场所贮存；低温灭菌的产品应在0℃--4℃冷藏库内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。产品贮存应离墙离地，分类堆放。

8.6 产品召回管理

按GB14881、国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）第12号令《食品召回管理办法》及国家有关标准、规定执行。

8.7 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产之日起，不同的产品、不同包装的产品保质期按产品标签标注执行。

