

Q/STS

四川诗特食品有限责任公司企业标准

Q/STS0002S-2025

熟肉制品



2025-09-26 发布

2025-10-01 实施

四川诗特食品有限责任公司 发布



目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 技术要求..... 3

4 检验规则..... 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，本公司参照《GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《熟肉制品》标准。

本标准由四川诗特食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川诗特食品有限责任公司。

本标准主要起草人：杨兴伟。



熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，适量添加大豆拉丝蛋白、食用菌、食用植物油、食用盐、白砂糖、坚果及籽类、酱油、味精、鸡精调味料、海藻糖、香辛料、食品添加剂（着色剂、食用香精香料等）等中的一种或多种为辅料，经预处理、油炸或不油炸、配料、炒制或不炒制、烘烤或不烘烤、拌料或不拌料、冷却、包装、灭菌等工艺制成的熟肉制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食物中脂肪的测定

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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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 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 23529 海藻糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20882.7 淀粉糖质量要求 第7部分：海藻糖
QB/T 2848 海藻糖
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
SB/T 10371 鸡精调味料
QB/T 1014 食品包装纸
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【2023】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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 大豆拉丝蛋白应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或有效的企业标准的规定。
- 3.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7 或 QB/T 2848 或有效的企业标准的规定。
- 3.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有产品正常的色泽	取适量样品于洁净白瓷盘中，在充足的自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，鼻嗅气味，温水漱口后口尝滋味。
滋、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
a 仅适用于配料中添加油脂的产品。		

3.4 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(若非指定，均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁶ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	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	n	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
b 仅适用于牛肉制品					

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650、GB 31650.1 的规定。

3.10 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。

3.11 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】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。

3.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 19303 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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；

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 6 个最小销售包装）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。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 12 个最小销售包装）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。

4.6 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。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，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。

5.5 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、标识或说明书载明的保质期执行。