

Q/JPMY

新疆疆品牧源食品有限公司
食品安全企业标准

Q/JPMY 0002S-2025

热加工熟肉制品



2025-11-23 发布

2025-11-25 实施

新疆疆品牧源食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

按照《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》（国卫办食品发〔2024〕4号）要求，食品企业标准备案完成后查看方式如下：

兵团食品企业标准备案在“企业标准信息公共服务平台”（<https://www.qybz.org.cn>）进行食品企业标准的自我声明公开。查询方式：打开“企业标准信息公共服务平台”-点击专题查询-选择“新疆生产建设兵团”后在搜索栏中填写企业名称，点击搜索即可。

备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准适用于食品生产许可分类目录中类别编号：0401，类别名称：热加工熟肉制品。

本标准由新疆疆品牧源食品有限公司提出。

本标准由新疆疆品牧源食品有限公司起草。

本标准起草人：新疆维吾尔自治区营养师曾凡军。

本标准批准人：陈园园。

本标准于2025年11月23日发布。



热加工熟肉制品

1 范围

本标准规定了热加工熟肉制品的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以鸡、牛等鲜(冻)畜、禽产品为原料,添加(或不添加)食用植物油、食用盐、香辛料、鸡精调味料、味精、白砂糖、酿造酱油、鸡膏(复合调味料)等为辅料,添加(或不添加)天然香辛料、食品添加剂(乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、红曲红等)、食品用香精、营养强化剂,经相应的工艺制成的酱卤肉、烧肉、发酵肉、熟肉干、熏肉、手撕风干肉、风干鸡胸肉等热加工熟肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品
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 4789.6	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 4789.30	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 4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806.12	食品安全国家标准	食品接触用竹木材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
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 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 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 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 5009.44	肉与肉制品卫生标准的分析方法	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
JJF 1070	定量计量包装商品净含量计量检验规范	
国家市场监督管理总局令 第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准的规定。鸡、牛等鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定，食品用香精使用应符合 GB 30616 的规定，生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	按照 GB 2726 规定的检验方法执行
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味,无异嗅	
状态	具有产品应有特有组织性状,无正常视力可见外来异物,无焦斑和霉斑	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/ mg/kg	≤0.28	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）/mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计）/mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
苯并[a]芘/ μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/ μg/kg	≤3.0	GB 5009.26

说明：铅限量严于GB 2762的规定。

3.4微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（按GB 4789.1执行）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）（发酵肉除外）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 （仅适用于牛肉制品、发酵肉制品类）	5	0	0	—	GB 4789.6

3.5 净含量允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.3 出厂检验



应对感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.12、GB 4806.13 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤×× °C，湿度：≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用；……之前食用最佳；……之前最佳；

此日期前最佳……；此日期前食用最佳……；

保质期（至）……；保质期：××个月（或××日，或××天，或××周，或××年）。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	热加工熟肉制品	标准主要起草人	曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 为了提高食品的安全，制定了企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 按照 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定感官要求、菌落总数、大肠菌群限量。按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定总砷，铅，镉，铬，总砷，N-二甲基亚硝胺限量。按照 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌限量。以鸡、牛等鲜(冻)畜、禽产品为原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、香辛料、鸡精调味料、味精、白砂糖、酿造酱油、鸡膏（复合调味料）等为辅料，添加（或不添加）天然香辛料、食品添加剂（乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、红曲红等）、食品用香精、营养强化剂，经相应的工艺制成的酱卤肉、烧肉、发酵肉、熟肉干、熏肉、手撕风干肉、风干鸡胸肉等热加工熟肉制品。各种原辅料应符合相应标准的规定。鸡、牛等鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定，食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，营养强化剂使用应符合 GB 14880 的规定，食品用香精使用应符合 GB 30616 的规定，生产用水符合 GB 5749 的规定。生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。 产品应符合本企业标准的要求。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 产品的检验指标应符合标准 3.2~3.5 全部项目的要求。铅的测定按 GB5009.12 规定执行。镉的测定按 GB5009.15 规定执行。铬的测定按 GB5009.123 规定执行。总砷按 GB5009.11 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB5009.26 规定执行。菌落总数、大肠菌群沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB4789.2、GB4789.3、GB4789.4、GB4789.30、GB4789.10 规定执行。致泻大肠埃希氏菌按 GB4789.6 规定执行。净含量允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，应符合本企业标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准与《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》的规定和要求有关系。 企业标准中铅限量严于 GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》中的要求。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》肉制品≤0.3mg/kg，本标准制定铅指标≤0.28mg/kg，严于 GB 2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案公示。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆疆品牧源食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市(第十二师)经济技术开发区(头屯河区)兵团乌鲁木齐经济技术开发区杜鹃二街4-3号中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		陈园园	联系电话	13139685788	
企业备案事项联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		热加工熟肉制品	企业标准编号	Q/JPMY 0002S-2025	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统 熟肉制品 08.03			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
		标准名称(标准号)	项目指标值		
		铅	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.3mg/kg	≤0.28mg/kg
				可另附页说明	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
法定代表人签字: 陈园园					

注: 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后, 原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制

