

Q/EXTS

额敏县新大同创生物工程有限责任公司
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/EXTS 0004S—2025

熟肉肠制品

2025-11-10 发布

2025-11-27 实施

额敏县新大同创生物工程有限责任公司
发 布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，按照 GB/T 1.1-2020《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，按照国家标准，为了保证产品质量，特制定本企业产品标准。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司负责提出。

本标准由额敏县新大同创生物工程有限责任公司负责起草。

本标准起草人：姚焕洁、李灵明、何茂生、王建。

本标准批准人：岳建平。

本标准于 2025 年 11 月 10 日首次发布。



熟肉肠制品



1 范围

本标准规定了熟肉肠制品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉为原料，经清洗、修整、切块、添加（或不添加）食用盐、白砂糖、酱油、鸡精、味精、香辛料、鸡蛋、食用淀粉、植物油、食品添加剂、肠衣灌肠、腌制（或不腌制）、风干（或不风干）、熟制（蒸煮、卤制、油炸、熏烤、烤制）、包装或真空包装、杀菌（或不杀菌）制成的熟肉肠制品。

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 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 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 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 2726	食品安全国家标准	熟肉制品
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 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 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 19303	食品安全国家标准	熟肉制品生产卫生规范	
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	预包装食品中致病菌限量	
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量	
GB/T 191	包装储运图示标志		
GB/T 317	白砂糖		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB/T 7740	天然肠衣		
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合		
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件		
SB/T 10371	鸡精调味料		
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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据产品生产工艺的不同，将产品分为风干羊肠、风干牛肠、熏制牛肠、风干马肠、熏制马肠。

4 技术要求

4.1 原辅料及生产过程中卫生要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707、GB 31650 的规定。食用盐应符合 GB 2721 的规定。白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。酱油应符合 GB 2717 的规定。鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。味精应符合 GB 2720 的规定。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。植物油应符合 GB 2716 的规定。肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 4.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 生产过程中的卫生要求应符合 GB 19303 的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 2726
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
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.29	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
注：1、铅指标严于 GB 2762 的规定。 2、苯并[a]芘仅限熏、烧、烤产品。 3、食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。			

4.4 微生物限量

4.4.1 熟肉制品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
注：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.4.2 熟肉制品致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 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	5	0	0	—	GB 4789.6
注：致泻大肠埃希氏菌仅适用于牛肉制品。					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一个检验批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 熟肉制品:感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验为 4.2-4.5 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装袋应符合 GB 4806.13、GB/T10004 的要求。规格根据市场需求设置。外包装瓦楞纸箱质量





应符合 GB/T 6543 标准要求。

6.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时熟肉制品要求在 -15°C 以下运输，严禁与有毒、有害、有腐蚀性的货物混装。运输中防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应存放在符合产品贮存要求的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙、离地，分类贮存。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	熟肉肠制品	标准主要起草人	姚焕洁、李灵明、何茂生、王建
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准格式严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、GB2726《食品安全国家标准 熟肉制品》要求，制定本标准。经过对产品验证合格后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。			
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〕 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707、GB 31650 的个。。食用盐应符合 GB 2721 的规定。白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。酱油应符合 GB 2717 的规定。鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。味精应符合 GB 2720 的规定。香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。植物油应符合 GB 2716 的规定。天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以经卫生检疫合格的鲜（冻）畜禽肉为原料，经清洗、修整、切块、添加（或不添加）食用盐、白砂糖、酱油、鸡精、味精、香辛料、鸡蛋、食用淀粉、植物油、食品添加剂、肠衣灌肠、腌制（或不腌制）、风干（或不风干）、熟制（蒸煮、卤制、油炸、熏烤、烤制）、包装或真空包装、杀菌（或不杀菌）制成的熟肉肠制品。生产过程中的卫生要求应符合 GB 19303 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB 2726、GB 2762 、GB 29921 的规定。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求按 GB 2726 规定执行。铅的测定按 GB 5009.12 规定执行。总砷的测定按 GB 5009.11 规定执行。镉的测定按 GB 5009.15 规定执行。苯并[a]芘的测定按 GB 5009.27 规定执行。铬的测定按 GB 5009.123 规定执行。N-二甲基亚硝胺的测定按 GB 5009.26 规定执行。菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。大肠菌群 GB 4789.3 规定执行。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行。金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定执行。单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 规定执行。致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			

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） 本标准的标准名称、〔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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。	
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 本标准中铅≤0.29mg/kg，制定严于国家标准 GB2762 的指标。	
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。	

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		额敏县新大同创生物工程有限责任公司			
注册地址		新疆塔城地区额敏县一七〇团			
法定代表人/负责人		岳建平		联系电话	18099311012
企业备案事项联系人		岳建平		联系电话	18119193616
企业标准名称		熟肉肠制品		企业标准编号	Q/EXTS 0004S-2025
适用的食品类别与代码		食品分类号: 08.03 熟肉制品			
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（以 Pb 计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以 Pb 计）≤ 0.2mg/kg	铅（以 Pb 计）≤ 0.19mg/kg
		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		
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字:   企业盖章 2025 年 11 月 27 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方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