



Q/HNS

汉源县骅楠食品有限公司企业标准

Q/HNS0003S-2025

代替 Q/HNS0003S-2019

坛子肉

2025-04-08 发布

2025-04-28 实施

汉源县骅楠食品有限公司 发布



目 录

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 检验规则	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3



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 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《坛子肉》标准。

本文件代替 Q/HNS0003S-2019。

本文件与 Q/HNS0003S-2019 相比，主要变化如下：

- 更改了范围；
- 更改了部分已作废的引用文件；
- 更改了感官要求及其检验方法；
- 更改了原辅料要求；
- 更改了部分理化指标；
- 更改了出厂检验项目；

本文件由汉源县骅楠食品有限公司修订。

本文件主要修订人：杨骅楠。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- Q/HNS0003S-2019。



坛子肉

1 范围

本文件规定了坛子肉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜（冻）畜、禽肉为原料，辅以食用猪油、食用盐、花椒等其他食品辅料，添加或不添加食品添加剂，经选料、解冻或不解冻、清洗、修整、油炸、装坛、包装而成的非即食类坛子肉。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
 - GB 5009.44 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 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 8937 食用动物油脂 猪油
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 30391 花椒
 - 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。



Q/HNS0003S-2025

- 3.1.2 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其它原辅料应符合相应的标准要求和国家相关规定。

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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品应有的气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.27	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
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 30	GB 5009.33
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

注：坛装、玻璃瓶装产品，测定时选取坛子肉部分检测。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 兽药残留限量

应符合GB 31650等国家标准和有关规定。

3.7 食品添加剂

允许添加的食品添加剂种类和最大使用量应符合 GB 2760 腌腊肉制品类的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则



Q/HNS0003S-2025

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经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 产品出厂需经逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准规定的全部项目。

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。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次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。

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，可加倍抽样复验或使用备份样品对不合格项目进行复检，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。

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 和有关规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 包装容器与材料应符合 GB23350 和相关国家标准或行业标准的规定。

5.2.2 包装完整，无损坏，无污染。

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、防火。不得与有毒有害、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、防火、防鼠、阴凉、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本文件规定条件下，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。