

ICS 67.120.10

CCS X 22

# T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 037—2026

## 热鲜猪肉熟制品

Warm-Fresh Pork Fully Cooked Products

2026-02-13 发布

2026-02-20 实施

河南省食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 检验规则 .....	3
6 标志、标签、包装、运输及贮存 .....	4

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南牧业经济学院、河南华昱食品产业有限公司、河南东方伊厨食品有限公司、河南合一食品有限公司、河南粮投餐饮管理有限公司、河南淘小胖商业管理有限公司、郑州市宝汇餐饮管理有限公司、光山县种业发展中心、信阳市畜牧兽医技术服务中心、北京英特飞智能系统集成有限公司、江西季季红餐饮管理有限公司、东北农业大学、河南农业大学、河南科技学院。

本文件主要起草人：邹建、王锐、张振辉、刘朝阳、宋军广、周亚丽、陈士龙、郭军涛、李斐斐、王党伟、王娟、董智雷、刘夏峰、马玉洁、秦兴民、刘慧勤、杜金召、范鑫磊、张勇涛、胡峥、邹靖、陈燕芳、周弘、谢知瀚、罗士喜、彭梓原、罗怡萱、罗战胜。

# 热鲜猪肉熟制品

## 1 范围

本文件规定了热鲜猪肉熟制品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。  
本文件适用于以热鲜猪肉或热鲜猪副产品为原料加工的热鲜猪肉熟制品。

## 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.10	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 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 5009.27	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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10379	速冻调制食品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 热鲜猪肉或热鲜猪副产品

来自非疫区活猪经检疫合格后屠宰，宰杀后不经过冷冻冷藏处理，在僵直状态前进行加工，中心温度保持10℃及以上（允许因环境温度差异存在±2℃波动）、肉体柔软的猪肉或猪副产品（包括猪蹄、猪大肠等可食用副产品）。

### 3.2

### 热鲜猪肉熟制品

以热鲜猪肉或热鲜猪副产品为原料加工制成的产品,包括酱卤肉制品类、熏肉类、烧肉类、烤肉类、油炸肉类、西式火腿类、肉灌肠类、发酵肉制品类、熟肉干制品和其他熟肉制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 主要原料

热鲜猪肉或热鲜猪副产品的接收应在屠宰后6h内,并符合GB 2707的规定,从原料接收到加工开始的间隔时间应有严格规定并记录,处于肉体柔软的热鲜状态。

#### 4.1.2 其他原料

应符合相关的食品安全标准以及相关法规,不得使用变质、发霉、有异味或被污染的辅料。

### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

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、状态和有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味,无异味	
状态	具有产品应有的状态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 4.3 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
过氧化值 <sup>a</sup> /(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤3.0	GB 5009.229
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.3	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	GB 5009.123
苯并芘 <sup>b</sup> /(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 <sup>b</sup> /(μg/kg)	≤3.0	GB 5009.26
<sup>a</sup> 仅针对油炸类产品,其他品类产品可根据工艺特性选择性检验; <sup>b</sup> 限于烧烤和烟熏香肠。		

### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	GB4789.2

表 3 （续）

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>6</sup>	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 发酵肉制品除外。					

#### 4.5 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070规定执行。

#### 4.6 食品安全指标

##### 4.6.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

##### 4.6.2 食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

##### 4.6.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

#### 4.7 生产过程

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次或同一日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 出厂检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

5.2.2 型式检验时，对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由生产企业质量检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂销售。检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为4.2~4.5，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- 正常生产时每半年进行一次；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家监督部门提出要求时。

#### 5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

- a) 当检验项目全部合格时，则判为合格产品。有一项或一项以上（微生物项目除外）不合格时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均合格时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。
- b) 微生物项目中有 1 项不合格，判该批产品为不合格品，不得复检。

## 6 标志、标签、包装、运输及贮存

### 6.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合相关要求的规定。

### 6.3 运输及贮存

应符合GB 14881和GB 31605的规定。

---