



416666S-2020



范县龙照速冻食品有限公司企业标准

Q/FLS 0001S-2020

冷冻调理肉制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

范县龙照速冻食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由范县龙照冷冻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟凡照、孙艳波、丁冬梅、郭姣艳、郭瑞军、韩哲慧、魏然、王连州、张峰、王梦菡、姜露、范文新、杨青、李翠娟、马振华、康鹏伟、周敏、程宝宝。

H N

Q B

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)(猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡软骨中的一种或几种)为主要原料,添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、复合调味料(食用盐、白砂糖、淀粉、辣椒粉、鸡精调味料、香辛料、麦芽糊精、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、碳酸钠、辣椒红、大豆蛋白、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、黄原胶)中的几种,再添加乙基麦芽酚、食用香精(猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种)、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、复配酸度调节剂(柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉)、复合磷酸盐(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠)中的几种,经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品(非即食)。

根据原料不同,产品分为骨肉相连、川香鸡柳、牙签肉、雪花鸡柳、连心脆、雪花鸡棒、雪花排条、软骨串。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)(鸡肉、鸭肉、鸡软骨)应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鲜(冻)猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.7 鲜(冻)牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 鲜(冻)羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 洋葱粉、大蒜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 食用香精(猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 复配酸度调节剂和复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.2 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 |
|-----|----------------|--|
| 性 状 | 具有该产品应有的性状 | 从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有该产品应有的香味，无异味 | |
| 滋 味 | 具有产品应有的滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 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 |
|----------------------|--------|-------------|
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤ 15 | GB 5009.228 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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 | |
| 沙门氏菌，/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g | 5 | 1 | 1000 | 10000 | GB 4789.10 第二法 |

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)(猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡软骨中的一种或几种)为主要原料,添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、复合调味料(食用盐、白砂糖、淀粉、辣椒粉、鸡精调味料、香辛料、麦芽糊精、碳酸氢钠、柠檬酸钠、柠檬酸、碳酸钠、辣椒红、大豆蛋白、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、黄原胶)中的几种,再添加乙基麦芽酚、食用香精(猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种)、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、复配酸度调节剂(柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉)、复合磷酸盐(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠)中的几种,经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品(非即食)。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照相关要求制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

范县龙照冷冻食品有限公司

QB