



416825S-2020



河南爱哆食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2020

速冻调制肉制品

2020-11-23 发布

2020-11-23 实施

河南爱哆食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由河南爱哆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许围。

H N

Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉、味精、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、辣椒红、高粱红、食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌Streptomycesmobaraensis）、木瓜蛋白酶Papain（来源木瓜Carica papaya）中的多种，经配料、腌制或不腌制、注射或不注射、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻（或先速冻、后分切、穿串）、包装加工而成的速冻调制肉制品。

根据所用原料不同，产品可分为：速冻调制猪肉制品、速冻调制牛肉制品、速冻调制羊肉制品、速冻调制鸭肉制品、速冻调制鸡肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸭肉、鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.14 香辛料（孜然粉、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 橘皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.29 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.30 肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 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	具有产品固有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 2.0	GB 5009.44
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
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
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注: *铅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 平板计数法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物限量应符合GB 2762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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉、味精、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、辣椒红、高粱红、食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌Streptomycesmobaraensis）、木瓜蛋白酶Papain（来源木瓜Carica papaya）中的多种，经配料、腌制或不腌制、注射或不注射、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻（或先速冻、后分切、穿串）、包装加工而成的速冻调制肉制品。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南爱哆食品有限公司

QB