



417028S-2020



河南省民旺食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2020

速冻调理肉制品

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

河南省民旺食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省民旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张正虎。

H N

Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速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）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜粉、泡椒、青藤椒、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）、碳酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠）中的一种或几种，经腌制、切片或穿串或卷卷、整理、装盒或不装盒、速冻、包装加工而成的速冻调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：速冻调理羊肉片（卷/串）、速冻调理牛肉片（卷/串）、速冻调理猪肉片（卷/串）、速冻调理鸡肉片（卷/串）、速冻调理鸭肉片（卷/串）、速冻调理骨肉相连、速冻调理（鸡柳/鸡排/鸡翅/鸡脖/鸡爪/脱骨鸡爪/鸡心/鸡肝/鸡肠/鸡肚/鸡皮）、速冻调理（鸭胸/鸭翅中/鸭脖/鸭爪/脱骨鸭爪/鸭心/鸭肝/鸭肠/鸭肚/鸭皮）、速冻调理（牛柳/牛肝/牛排/牛肚/牛百叶）、速冻调理（猪柳/猪排/猪肚）、混合速冻调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 青藤椒、蒜粉、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉）应符合的 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.11 木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，所取样品经熟制后，温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
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(除肝脏以外产品)	GB 5009.15
	0.5(以肝脏为原料的产品)	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。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）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜粉、泡椒、青藤椒、香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）、碳酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠）中的一种或几种，经腌制、切片或穿串或卷卷、整理、装盒或不装盒、速冻、包装加工而成的速冻调理肉制品。

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，参照相关标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省民旺食品有限公司

QB