



412378S-2021



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0007S-2021

# 速冻调理肉制品

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李三妮、霍振业、涂旭林。

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。

本标准适用于鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分割或不分割，加入水、加工助剂（氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种）浸泡、清洗，加入食用盐，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠中的一种或几种，经整理、塑形或不塑形、分切（切片或切块或切段）或不分切、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、黄喉）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 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	取样品适量，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，按标签所示食用方法熟制后，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5 (肝脏产品)	GB 5009.15
	≤ 0.1 (除肝脏之外的产品)	
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
*总砷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 和 GB 31646 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, 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

本标准适用于鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮、蹄、爪、黄喉）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分割或不分割，加入水、加工助剂（氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种）浸泡、清洗，加入食用盐，加入或不加入三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠中的一种或几种，经整理、塑形或不塑形、分切（切片或切块或切段）或不分切、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理肉制品。

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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县圣时和食品有限公司

QB