



412385S-2021



夏邑鑫昌达食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2021

速冻、冷鲜调制肉

2021-10-07 发布

2021-10-07 实施

夏邑鑫昌达食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑鑫昌达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙俊涛。

本标准于自发布实施日起替代 Q/XXS 0001S-2018。

H N
Q B

速冻、冷鲜调制肉

1 范围

本标准规定了速冻、冷鲜调制肉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、修整、滚揉后加入水，选择性添加食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、辣椒粉、胡椒粉、孜然粉中的几种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、碳酸氢钠中的一种或几种），经腌制、速冻或不速冻、包装而成的速冻、冷鲜调制肉。

根据原料、工艺不同分为：速冻调制牛肉、冷鲜调制牛肉、速冻调制鸡肉、冷鲜调制鸡肉、速冻调制鸭肉、冷鲜调制鸭肉、速冻调制羊肉、冷鲜调制羊肉、速冻调制猪肉、冷鲜调制猪肉。

2 术语定义

冷鲜调制肉：以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、修整、滚揉后加入水，选择性添加食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、辣椒粉、胡椒粉、孜然粉中的几种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、碳酸氢钠中的一种或几种），经腌制、包装后送入冷库在低于 0℃ 环境下，将产品中心温度降低到（0℃～4℃），而不产生冰结晶的产品。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 孜然粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	随机抽取样品 1 袋，将内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测其性状、色泽及杂质，然后嗅气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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（以氯化钠计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

3.7 保质期

产品自生产之日起，预包装速冻调制肉在-18℃贮存条件下保质期为 12 个月，预包装冷鲜调制肉在 0~4℃贮存条件下保质期为 15 天，拆包冷鲜调制肉在 0~4℃贮存条件下裸露销售时保质期为 5 天。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、分割、修整、滚揉后加入水，选择性添加食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、辣椒粉、胡椒粉、孜然粉中的几种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、碳酸氢钠中的一种或几种），经腌制、速冻或不速冻、包装而成的速冻、冷鲜调制肉。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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑鑫昌达食品有限公司