



412420S-2021



信阳市鲜连食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2021

预制调理肉制品

2021-10-09 发布

2021-10-09 实施

信阳市鲜连食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市鲜连食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张世辉。

H N
Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、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、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块（片）、腌制（水、食用盐）、穿串或不穿串、真空包装、冷冻而成的非即食预制调理肉制品。

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、爪、心、肝、肠、肚、皮、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。

2.2 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
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
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

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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

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、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整、切块（片）、腌制（水、食用盐）、穿串或不穿串、真空包装、冷冻而成的非即食预制调理肉制品。

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。

信阳市鲜连食品有限公司