



413081S-2021



驻马店市悦珍香食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2021

---

# 冷藏、冷冻预制调理肉制品

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

---

驻马店市悦珍香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店市悦珍香食品有限公司提出。

本标准由驻马店市质量技术监督检验测试中心和驻马店市悦珍香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：康红霞、王世豪。

H N  
Q B

# 冷藏、冷冻预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷藏、冷冻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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、玉米淀粉中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理（清洗、修整、分切等）、胀发或不胀发、腌制、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食冷藏、冷冻预制调理肉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.7 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.12卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	固体或具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
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）	1.0（肾脏）	0.1（其它）	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15			GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0			GB 5009.26
注：*总砷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 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 的规定。

2.6 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，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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 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）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、姜粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、大豆分离蛋白、大豆纤维蛋白、玉米淀粉中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理（清洗、修整、分切等）、胀发或不胀发、腌制、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食冷藏、冷冻预制调理肉制品。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，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。

驻马店市悦珍香食品有限公司

QB