



413321S-2021



民权县牧轩斋食品有限公司企业标准

Q/MMS 0001S-2021

---

# 预制肉制品(火锅食材)

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

---

民权县牧轩斋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由民权县牧轩斋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王世德。

H N  
Q B

预制肉制品(火锅食材)

1 范围

本标准规定了预制肉制品(火锅食材)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）的羊肉、牛肉、牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠中的一种为原料，不同原料分为两种加工方式：牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠经解冻或不解冻、清洗、加入生产用水（经净化）、食品添加剂[碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）中的一种或几种]泡发（或酶解）、清洗、加入食用盐调制，经包装、冷冻或不冷冻制成的非即食冷藏或冷冻预制肉制品(火锅食材)；羊肉、牛肉经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入食用盐、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠），经滚揉或腌制、成型或不成型、速冻或冷冻、包装制成的非即食速冻或冷冻预制肉制品(火锅食材)。

根据原料不同可分为以下几种：羊肉、牛肉、牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠。

根据储存温度不同可分为冷藏和冷冻（速冻）。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 羊肉、牛肉、牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.6 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
气味	具有本品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
性状	固态，具有该产品应有的性状	
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 26
注: 铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

2. 5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 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；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：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）的羊肉、牛肉、牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠中的一种为原料，不同原料分为两种加工方式：牛毛肚、牛百叶、金肚、心管、黄喉、鸭肠经解冻或不解冻、清洗、加入生产用水（经净化）、食品添加剂[碳酸钠（加工助剂）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）中的一种或几种]泡发（或酶解）、清洗、加入食用盐调制，经包装、冷冻或不冷冻制成的非即食冷藏或冷冻预制肉制品（火锅食材）；羊肉、牛肉经解冻、清洗、修整、分割或不分割，加入食用盐、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠），经滚揉或腌制、成型或不成型、速冻或冷冻、包装制成的非即食速冻或冷冻预制肉制品（火锅食材）。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，作为组织生产、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。

民权县牧轩斋食品有限公司