



413343S-2021



商丘通宝食品有限公司企业标准

Q/STB 0009S-2021

预制调理肉制品

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

商丘通宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘通宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴磊、冯森。

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、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉中的一种）为原料，辅以食用玉米淀粉、食用盐、生活饮用水、鸡蛋、大豆蛋白粉、植物油（玉米油、大豆油中的一种或几种）、酿造酱油、白砂糖、黄酒、味精、生姜、胡椒、麦芽糊精、八角、小茴香、月桂叶、砂仁、花椒、豆豉、白酒的多种或一种，添加或不添加牛肉香精、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸、碳酸氢钠中的一种或多种，经解冻或不解冻、清洗、切制或不切制、粉碎或不粉碎、调味、油炸定型（未熟制）（大豆油或玉米油）、串制或不串制、包装、冷藏或冷冻贮存而成的非即食预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 兔肉应符合 GB/T 17239 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 牛肉应符合 GB/T 9960 或 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 小茴香、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.21 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB/T 26761 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.27 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.29 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.30 豆豉应符合 T/PDSP 001 的规定。

2.1.31 胡椒应符合 GB/T 15691 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
形态	具有本产品固有的形态	取适量样品至于白色容器中，在自然光下肉眼观察色泽、形态及杂质、嗅其气味、煮熟后品尝其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的滋味与气味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/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

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，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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用盐、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜、禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、兔肉中的一种）为原料，辅以食用玉米淀粉、食用盐、生活饮用水、鸡蛋、大豆蛋白粉、植物油（玉米油、大豆油中的一种或几种）、酿造酱油、白砂糖、黄酒、味精、生姜、胡椒、麦芽糊精、八角、小茴香、月桂叶、砂仁、花椒、豆豉、白酒的多种或一种，添加或不添加牛肉香精、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸、碳酸氢钠中的一种或多种，经解冻或不解冻、清洗、切制或不切制、粉碎或不粉碎、调味、油炸定型（未熟制）（大豆油或玉米油）、串制或不串制、包装、冷藏或冷冻贮存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。

商丘通宝食品有限公司

QB