



410194S-2021



汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司企业标准

Q/HC 0004S-2020

冻干肉制品

2021-01-25 发布

2021-01-25 实施

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王水永。

本标准适用于汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司、汇川实业发展（河南）有限公司。

H N
Q B

冻干肉制品

1 范围

本标准规定了冻干肉制品的分类、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、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，添加或不添加【食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、味精、酿造酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、麦芽糊精、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、高粱红、酵母抽提物、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源链丝菌Streptomyces mobaraensis）、木瓜蛋白酶Papain（来源木瓜Carica papaya）中的一种或几种】，经预处理、修整、分切或不分切、腌制或不腌制、煮制或蒸制、调味或不调味、装盘或不装盘、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥，后调味）、包装加工而成的即食冻干肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冻干猪肉制品、冻干牛肉制品、冻干鸡肉制品、冻干鸭肉制品、冻干羊肉制品、冻干鹅肉制品、冻干驴肉制品、冻干混合肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.11 香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28 食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase、木瓜蛋白酶 Papain 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分, %	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*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	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	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 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：b 仅适用于以牛肉为主料的产品； 注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值； M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，添加或不添加【食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、乳粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、味精、酿造酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）、橘皮粉、白芷粉、卡拉胶、麦芽糊精、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、高粱红、酵母抽提物、食用香精（肉味香精、黑胡椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）、木瓜蛋白酶Papain（来源木瓜Carica papaya）中的一种或几种】，经预处理、修整、分切或不分切、腌制或不腌制、煮制或蒸制、调味或不调味、装盘或不装盘、冷冻、干燥（或先冷冻、干燥，后调味）、包装加工而成的即食冻干肉制品。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，参考GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

汇川冻干健康食品产业园（河南）有限公司

QB