



410933S-2021



驻马店永都食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2021

预制调理肉制品

2021-05-07 发布

2021-05-07 实施

驻马店永都食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市永都食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘勇敢、赵东松。

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）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其可食用副产品（头、翅、爪、脖、心、肝、肠、肚、牛百叶中一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切、修整、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（辣椒粉、花椒粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、孜然粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（去腥膏、肉味增香膏中的一种或两种）、脱氢乙酸钠的一种或几种，经搅拌、腌制、包装而成的非即食预制调理肉制品。

根据原料不同可分为不同产品：预制调理牛肉片/丁/丝/卷、预制调理羊肉片/丁/丝/卷、预制调鸡肉片/丁/丝/卷、预制调理鸭肉片/丁/丝/卷、预制调理鸡柳/排/头/翅/爪/脖/心/肝/肠/肚、预制调理鸭柳/排/头/翅/爪/脖/心/肝/肠/肚、预制调理牛柳/排//肝/肚/牛百叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.12 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	具有该产品应有的组织性状	取适量试样置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽和性状、杂质,闻其气味
色泽	具有该产品应有的色泽,无黏液,无霉点	
气味	具有该产品应有的气味,无异味,无酸败味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
食用盐(以氯化物计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铅*(以Pb计), mg/kg	0.1(除内脏以外产品)	GB 5009.12
	0.4(以内脏为原料的单一产品)	
镉(以Cd计), mg/kg	0.1(除肝脏以外产品)	GB 5009.15
	0.5(以肝脏为原料的单一产品)	
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
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

预制调理肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种）或其可食用副产品（头、翅、爪、脖、心、肝、肠、肚、牛百叶中一种或几种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、分切、修整、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（辣椒粉、花椒粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、孜然粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入 D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（去腥膏、肉味增香膏中的一种或两种）、脱氢乙酸钠的一种或几种，经搅拌、腌制、包装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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市永都食品有限公司