



411328S-2021



信阳市固盈食品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2021

预制调理肉制品

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

信阳市固盈食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市固盈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙士杰。

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）或干制的（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐，经调理、切片或穿串或卷卷、整理、冷冻或冷藏、包装加工而成的预制调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：预制调理羊肉片（丁/丝/卷/串）、预制调理牛肉片（丁/丝/卷/串）、预制调理猪肉片（丁/丝/卷/串）、预制调理鸡肉片（丁/丝/卷/串）、预制调理鸭肉片（丁/丝/卷/串）、预制调理骨肉相连、预制调理（鸡柳/鸡排/鸡翅/鸡脖/鸡爪/脱骨鸡爪/鸡心/鸡肝/鸡肠/鸡肚/鸡皮）、预制调理（鸭胸/鸭翅中/鸭脖/鸭爪/脱骨鸭爪/鸭心/鸭肝/鸭肠/鸭肚/鸭皮）、预制调理（牛柳/牛肝/牛排/牛肚/牛百叶/牛黄喉）、预制调理（猪柳/猪肝/猪排/猪肚/猪黄喉）、混合预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3干制（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，所取样品经熟制后，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、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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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 (除肝脏以外产品)	GB 5009.15
	0.5 (以肝脏为原料的产品)	
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
*铅的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 生产加工过程的卫生要求

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，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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）或干制的（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐，经调理、切片或穿串或卷卷、整理、冷冻或冷藏、包装加工而成的预制调理肉制品。

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，参照相关标准要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市固盈食品有限公司