



411188S-2021



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2021

速冻调制肉制品

2021-06-03 发布

2021-06-03 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沅瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢德昌、陈宾、陈芳园、申欣、张磊。

本标准自实施日起替代Q/HFS 0001S-2019（备案号：410024S-2019，2019-01-08发布及实施）。

H N
Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、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、羊肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐，加入或不加入白砂糖、葡萄糖、味精、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾中的一种或几种】，加入或不加入增稠剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或几种】、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种】、增味剂【5'-呈味核苷酸二钠】、酸度调节剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种】、抗氧化剂【D-异抗坏血酸钠】、氯化钾、乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精中的一种或几种】、香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。

产品根据原辅料不同分为：速冻调制羊肉制品、速冻调制牛肉制品、速冻调制猪肉制品、速冻调制猪肉羊肉复合制品、速冻调制猪肉牛肉复合制品、速冻调制鸭肉羊肉复合制品、速冻调制鸭肉牛肉复合制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合GB/T 9961和GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）猪肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸭肉应符合GB 16869和GB 2707 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定和GB 31637的规定。
- 2.1.11 大豆分离蛋白粉应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494 的规定。

- 2.1.13 雨生红球藻粉应符合GB/T 30893和卫生部第17号公告（关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.14 氯化钾应符合GB 25585 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334 的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.22 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 高粱红应符合GB 1886.32 的规定。
- 2.1.25 甜菜红应符合GB 1886.111 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174 的规定。
- 2.1.34 食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精】应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）】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
性 状	具有产品固有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性
色 泽	具有产品固有的色泽	

气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	状、有无杂质，嗅其气味，温开水
杂 质	无肉眼可见外来杂质	漱口，加热后品其滋味

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
过氧化值（以脂肪计）g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
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	≤	0.5（肝脏）	1.0（肾脏）	0.1（其它）	GB 5009.15
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15			GB 5009.228
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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

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生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、过氧化值。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、羊肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加生活饮用水、食用盐，加入或不加入白砂糖、葡萄糖、味精、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾中的一种或几种】，加入或不加入增稠剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯中的一种或几种】、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红中的一种或几种】、增味剂【5'-呈味核苷酸二钠】、酸度调节剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种】、抗氧化剂【D-异抗坏血酸钠】、氯化钾、乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精中的一种或几种】、香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南沅瑞食品有限公司