



411233S-2021



许昌市建安区福锦食品有限公司企业标准

Q/XFJ 0001S-2021

冷冻预制调理肉制品

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

许昌市建安区福锦食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区福锦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王鹏飞。

H N
Q B

冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻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）牛肉、牛副产品(牛肚、百叶、金钱肚、牛蹄筋、牛板筋、牛骨髓、牛鞭、牛蛋、牛舌、牛肠、牛隔膜)、猪肉、猪副产品（猪肚、猪心、猪肺、猪大肠、猪胃、猪头、猪肝）中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割(或不分割)后，加入食用盐、饮用水、三聚磷酸钠进行滚揉预制调理，再经冷冻、内包装、外包装而制成的冷冻预制调理肉制品（非即食）。

根据产品所用原料不同分为：冷冻预制调理牛肉、冷冻预制调理牛副产品(牛肚、百叶、金钱肚、牛蹄筋、牛板筋、牛骨髓、牛鞭、牛蛋、牛舌、牛肠、牛隔膜)、冷冻预制调理猪肉、冷冻预制调理猪副产品（猪肚、猪心、猪肺、猪大肠、猪胃、猪头、猪肝）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）牛肉、牛副(牛肚、百叶、金钱肚、牛蹄筋、牛板筋、牛骨髓、牛鞭、牛蛋、牛舌、牛肠、牛隔膜)、猪肉、猪副（猪肚、猪心、猪肺、猪大肠、猪胃、猪头、猪肝）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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	冻结包装良好，有坚硬度，解冻后肉质紧密、有弹性	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用开水煮熟，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各品种应有的色泽和新鲜感	
滋、气味	具有各品种肉制品应有的香味和滋味，无异嗅，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来杂质	

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
三聚磷酸钠(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*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	肝脏制品 ≤	0.5	GB 5009.15
	肾脏制品 ≤	1.0	
	其他 ≤	0.1	
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
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤		1.0	GB 5009.123
*该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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
2、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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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；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

出厂检验项目包括：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

本标准是以鲜（冻）牛肉、牛副产品(牛肚、百叶、金钱肚、牛蹄筋、牛板筋、牛骨髓、牛鞭、牛蛋、牛舌、牛肠、牛隔膜)、猪肉、猪副产品（猪肚、猪心、猪肺、猪大肠、猪胃、猪头、猪肝）中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割(或不分割)后，加入食用盐、饮用水、三聚磷酸钠进行滚揉预制调理，再经冷冻、内包装、外包装而制成的冷冻预制调理肉制品（非即食）。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 SB/T 10482《预制肉类食品质量安全要求》的要求制订本企业标准，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。

许昌市建安区福锦食品有限公司