



412256S-2021



濮阳市龙泽食品加工有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2021

冷冻调理肉制品

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

濮阳市龙泽食品加工有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳市龙泽食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙娜娜。

H N
Q B

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻调理肉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜、冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨）、鲜、冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜、冻牛肉及牛副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜、冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）中的一种或几种为主要原料，添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉中的几种，再添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、修整、绞制、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

根据原料和辅料的不同，可分为不同的产品类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻鸡肉及鸡副产品、鸭肉及鸭副产品应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 鲜、冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。

2.1.7 鲜、冻牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.9 鲜冻羊肉及羊副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.15 洋葱粉、大蒜粉、姜粉应符合 Q/JSYWL 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.16 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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 1886.339 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 猪副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.4 的规定。
- 2.1.22 牛副产品应符合 GB 2707 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	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口、品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*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
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*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 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：320162S-2020

备案日期：2020-01-10



Q/JSYWL

江苏迎味来食品科技有限公司企业标准

Q/JSYWL 0001S-2019

香辛料调味品系列

2019-12-25 发布

2020-01-23 实施

江苏迎味来食品科技有限公司发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》给出的规则编写。

本标准参照了GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》，本标准贯彻执行了GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准中铅（以Pb计） $\leq 2.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于调味品（香辛料类）的铅 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由江苏迎味来食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：朱志同、邱洪冰。

本标准于2019年12月首次发布。

香辛料调味品系列

1 范围

本标准规定了香辛料调味品系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罂粟除外）为原料，按照配比添加或不添加其他辅料，经挑选、清理、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 12729.2	香辛料和调味品 取样方法
GB/T 15691-2008	香辛料调味品通用技术条件
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
中华人民共和国药典（2015年版一部）	

3 分类及命名

3.1 产品按配料不同分为单一型香辛料调味品和复合型香辛料调味品。命名原则如下：

3.1.1 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成，产品名称由（纯）加该产品所用原料的名称加粉（粒或碎）命名，示例：由白胡椒制成的调味品叫（纯）白胡椒粉（粒或碎）。

3.1.2 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料混合制成，产品名称由该产品最终呈味特性加粉命名，示例：由姜黄、橘皮（陈皮）、肉桂、小茴香、辣椒制成的调味品叫咖喱粉。

3.2 产品按食用方式分为即食类和非即食类。

Q/JSYWL 0001S—2019

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 GB/T 12729.1中所列香辛料（罂粟除外）应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.2 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.3 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈均匀的粉状、粒状、碎粒状或粉粒混合状，无结块。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.3 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
水分/（g/100g）	≤ 14
总灰分/（g/100g）	≤ 16
酸不溶性灰分/（g/100g）	≤ 5
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤ 2.9
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标（适用于即食类产品）

即食类产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	≤	30000		
大肠菌群/（MPN/g）	≤	3.0		
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	2	100	10000

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。

5 试验方法

Q/JSYWL 0001S—2019

5.1 感官指标

随机抽取样品 10g，平铺于清洁的白磁盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其味道，并取少许放于口中，仔细品尝其滋味，对照本标准规定作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中蒸馏法进行。

5.2.2 总灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中规定的方法进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法进行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数及大肠菌群及净含量，非即食类产品出厂检验项目为感官指标、细度、水分、总灰分、酸不溶性灰分及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

a) 产品批量投产前；

- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时;
- c) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时;
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 产品以同一天、同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 取样方法按 GB/T 12729.2 规定进行。

6.5 判定

产品经检验,微生物指标不合格不得复检,直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。若仍有不合格项,则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 28050 的规定。运输包装标志应注明:产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装可分为瓶装、袋装等,各种包装材料必须符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、纸桶、纸袋等,外包装内或外包装表面附有产品合格证。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求,要保持清洁、干燥,不得与有毒有害、有异味的物品混运,运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库,并应离地离墙,不得与有毒有害、有异味物品一起混存。

8 保质期

产品在符合本标准规定的储运条件下,自生产之日起保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜、冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨）、鲜、冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜、冻牛肉及牛副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜、冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）中的一种或几种为主要原料，添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆膳食纤维粉中的几种，再添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、修整、绞制、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（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，参照相关要求制订本企业标准，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。

濮阳市龙泽食品加工有限公司