



412089S-2021



河南申翔食品有限公司企业标准

Q/HSX 0001S-2021

速冻调制肉制品

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

河南申翔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南申翔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：庄安安。

HN
QB

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、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经修整，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、辣椒红、高粱红、食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）中的多种，经配料、腌制或不腌制、注射或不注射、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的速冻调制肉制品。

根据所用原料不同，产品可分为：速冻调制猪肉制品、速冻调制牛肉制品、速冻调制羊肉制品、速冻调制鸭肉制品、速冻调制鸡肉制品、速冻调制复合肉制品。

2 要求

2.1 感官要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 橘皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.26 食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）、木瓜蛋白酶Papain（来源木瓜Carica papaya）应符合 GB 1886.174 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、性状、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
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	
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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	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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
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 及其限量				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
a样品的采集及处理按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

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、鸡肉中的一种或几种）为主要原料，冷冻产品需解冻，经修整，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酱油、香辛料（孜然粉、辣椒粉、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、蒜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，添加生活饮用水、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、卡拉胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、辣椒红、高粱红、食用香精（肉味香精、黑椒味香精、奥尔兰味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）中的多种，经配料、腌制或不腌制、注射或不注射、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，参照《食品生产许可证审查细则》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。

河南申翔食品有限公司