



412852S-2022



濮阳市正宇食品有限公司企业标准

Q/PYZY 0001S-2022

# 冷冻调理肉制品

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

濮阳市正宇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市正宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹静、任红敏、马静辉、薛宪明。

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分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻整鸡及鸡胸肉为主要原料，添加雪花鸡柳腌料（外购）（白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、香辛料、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、无骨鸡柳腌料（外购）（食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、洋葱粉、大蒜粉、香辛料、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、食用盐、白砂糖、味精、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、生活饮用水、奥尔良腌料（外购）（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）、木薯淀粉、保水腌料（食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、白砂糖、味精）、复合调味料（大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、玉米淀粉、白砂糖、味精、黄原胶）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）其中的多种，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品。

## 2 分类

根据原料不同可分为：雪花鸡柳、无骨鸡柳、迷你肉串、奥尔良调理鸡。

### 2.1 雪花鸡柳

以鲜、冻鸡胸肉为主要原料，添加雪花鸡柳腌料（外购）（白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、香辛料、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、生活饮用水，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的雪花鸡柳。

### 2.2 无骨鸡柳

以鲜、冻鸡胸肉为主要原料，添加无骨鸡柳腌料（外购）（食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、洋葱粉、大蒜粉、香辛料、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、食用盐、白砂糖、味精、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸钠、碳酸氢钠、生活饮用水，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的无骨鸡柳。

### 2.3 迷你肉串

以鲜、冻鸡胸肉为主要原料，添加生活饮用水、奥尔良腌料（外购）（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）、雪花鸡柳腌料（外购）（白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、香辛料、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、木薯淀粉、玉米淀粉、保水腌料（食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、白砂糖、味精）、复合调味料（大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、玉米淀粉、白砂糖、

味精、黄原胶)，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的迷你肉串。

#### 2.4 奥尔良调理鸡

以鲜、冻整鸡为主要原料，添加奥尔良腌料（外购）（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）、白砂糖、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、玉米淀粉、生活饮用水，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的奥尔良调理鸡。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜、冻整鸡及鸡胸肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 雪花鸡柳腌料、无骨鸡柳腌料、奥尔良腌料、保水腌料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.4 复配酸度调节剂、复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

#### 3.2 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	具有本品特有性状	取500g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品特有色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 3.3 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	3.0	GB 5009.26
*铅(以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.25	GB 5009.12
总砷(以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.123
磷酸盐(以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

### 3.4 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 <sup>a</sup> 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。					

### 3.5 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。

### 3.6 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。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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、冻整鸡及鸡胸肉为主要原料，添加雪花鸡柳腌料（外购）（白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、香辛料、卡拉胶、黄原胶、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、无骨鸡柳腌料（外购）（食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、洋葱粉、大蒜粉、香辛料、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、食用盐、白砂糖、味精、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸钠、碳酸氢钠、玉米淀粉、生活饮用水、奥尔良腌料（外购）（白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、辣椒红、三聚磷酸钠、呈味核苷酸二钠、食品用香料）、木薯淀粉、保水腌料（食用盐、碳酸氢钠、柠檬酸、白砂糖、味精）、复合调味料（大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、玉米淀粉、白砂糖、味精、黄原胶）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）其中的多种，经化冻、分切、滚揉、腌制、切片或不切片、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品。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，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。

濮阳市正宇食品有限公司

QB