



410076S-2022



郑州弘禄食品有限公司企业标准

Q/ZHL 0001S-2022

---

# 速冻调制肉制品

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

---

郑州弘禄食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺琳琳。

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、检验规则等要求。

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（又名茂源链霉菌）*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（用模具固定形状）或不成型（自然肉块）、分切或不分切、穿串或不穿串、包装后速冻（或速冻后成型或不成型、包装）、外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、速冻调制牛肉猪肉鸭肉复合制品、速冻调制羊肉猪肉鸭肉复合制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 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 2010 年第 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	具有该产品固有的形态	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	
气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（肝脏） 1.0（肾脏） 0.1（其他）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
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

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 <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	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>b</sup>仅适用于含有牛肉的调制食品。

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

出厂检验项目包括感官要求、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。

H N

---

Q B

## 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（又名茂源链霉菌）*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（用模具固定形状）或不成型（自然肉块）、分切或不分切、穿串或不穿串、包装后速冻（或速冻后成型或不成型、包装）、外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，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州弘禄食品有限公司