



413026S-2022



台前县新希望六和鲁信食品有限公司企业标准

Q/TQLH 0002S-2022

预制调理肉制品

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

台前县新希望六和鲁信食品有限公司 发布

前 言

本标准由台前县新希望六和鲁信食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：林涛、谭金勇。

H N
Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉中的一种）及其可食用副产品（鸡肠、鸭肠、鹅肠、鸭肫、鸡胗、鸭掌、鸡爪、鹅掌、鸭心、鸭食管、鸭舌中的一种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，添加食用盐、味精、料酒、香辛料（孜然、洋葱、辣椒、葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、肉豆蔻、荜拨、丁香、花椒、黑胡椒、白胡椒、辣椒、姜中的一种或几种）、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中一种）、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、鸡精、鸡粉、烧烤汁、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、叉烧酱、辣椒酱、黄豆酱、豆豉、陈皮中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、辣椒红、高粱红、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、鹅肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经腌制、包装、冷冻制成的非即食性预制调理肉制品。

根据原辅料不同产品可分为：预制调理鸡肉、预制调理鸭肉、预制调理鹅肉、预制调理牛肉、预制调理羊肉、预制调理鸡肠、预制调理鸭肠、预制调理鹅肠、预制调理鸭肫、预制调理鸡胗、预制调理鸭掌、预制调理鸡爪、预制调理鹅掌、预制调理鸭心、预制调理鸭食管、预制调理鸭舌。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉）及其可食用副产品（鸡肠、鸭肠、鹅肠、鸭肫、鸡胗、鸭掌、鸡爪、鹅掌、鸭心、鸭食管、鸭舌）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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 料酒应符合 SB/T 10416 和 GB 31644 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.11 蚝油应符合 SB/T 10005 和 GB 10133 的规定。

2.1.12 鱼露应符合 SB/T 10324 和 GB 10133 的规定。

2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.15 烧烤汁、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品，经自然解冻后，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，肉眼观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，加热后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2（除内脏以外的产品） 0.4（内脏产品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（除内脏以外的产品） 0.5（内脏产品）	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于添加该种添加剂的产品；			

2.4 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；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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、羊肉中的一种）及其可食用副产品（鸡肠、鸭肠、鹅肠、鸭肫、鸡胗、鸭掌、鸡爪、鹅掌、鸭心、鸭食管、鸭舌中的一种）为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，添加食用盐、味精、料酒、香辛料（孜然、洋葱、辣椒、葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、肉豆蔻、荜拨、丁香、花椒、黑胡椒、白胡椒、辣椒、姜中的一种或几种）、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中一种）、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、鸡精、鸡粉、烧烤汁、蜂蜜、花生酱、芝麻酱、叉烧酱、辣椒酱、黄豆酱、豆豉、陈皮中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、辣椒红、高粱红、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、鹅肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经腌制、包装、冷冻制成的非即食性预制调理肉制品。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。

台前县新希望六和鲁信食品有限公司

QB