



413062S-2022



厚坤食品（漯河）有限公司企业标准

Q/HK 0001S-2022

冷藏、冷冻预制调理肉制品

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

厚坤食品（漯河）有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由厚坤食品（漯河）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙文亮。

H N

Q B

冷藏、冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏、冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、翅、脖、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、腌制用固态复合调味料中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、肉味香精、香辛型香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、腌制、注射或不注射、滚揉或不滚揉、成型、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食冷藏、冷冻预制调理肉制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、翅、脖、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、皮）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 葱、姜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.13谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.14三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.18碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.22海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27肉味香精、香辛型香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5	GB 5009.44
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（除内脏以外的产品）	GB 5009.12
	≤ 0.5（内脏产品）	
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（除内脏以外的产品）	GB 5009.15

		0.5（肝脏产品）	
		1.0（肾脏产品）	
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
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（以 PO_4^{3-} 计）, g/kg	≤	5.0（仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠的产品）	GB 5009.256

注：总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，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）畜禽肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、翅、脖、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、腌制用固态复合调味料中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、肉味香精、香辛型香精中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、腌制、注射或不注射、滚揉或不滚揉、成型、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食冷藏、冷冻预制调理肉制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

厚坤食品（漯河）有限公司

QB