



413259S-2022



濮阳市蓉语食品有限公司企业标准

Q/PRY 0002S-2022

冷冻调理肉制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

濮阳市蓉语食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市蓉语食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘现峰、赵亚、刘志冲、曹洪芳。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、牛带骨肉、羊带骨肉、猪肉、猪带骨肉中的一种或几种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种或几种）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管中的一种或几种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃中的一种或几种）中的一种或几种】，再添加生活饮用水、食用盐，添加植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

根据原辅料不同产品可以分为：冷冻调理羊肉、冷冻调理牛肉、冷冻调理猪肉、冷冻调理鸡肉、冷冻调理鸭肉、冷冻调理禽副产品、冷冻调理畜副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、牛带骨肉、羊带骨肉、猪肉、猪带骨肉）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃）】应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.14磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.15焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.185'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，所取样品经熟制后，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、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25(除内脏以外产品) 0.4(内脏产品)	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1(除内脏以外产品) 0.5(肝脏产品) 1.0(肾脏产品)	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、禽产品【畜肉（牛肉、羊肉、牛带骨肉、羊带骨肉、猪肉、猪带骨肉中的一种或几种）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鸡带骨肉、鸭带骨肉中的一种或几种）、可食用禽副产品（头、脖、爪或掌、胗、肝、心、翅、肠、鸭舌、鸭食管中的一种或几种）、可食用畜副产品（头、脑、舌、心、肺、肝、肚、腰或肾、肠、蹄筋、尾、胃中的一种或几种）中的一种或几种】，再添加生活饮用水、食用盐，添加植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。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，参照相关标准要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市蓉语食品有限公司

QB