



413399S-2022



河南众生源生态食业有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2022

冷冻预制调理肉制品

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南众生源生态食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南众生源生态食业有限公司提出。

本标准由河南省京测检测技术有限公司、河南众生源生态食业有限公司共同起草。

本标准起草人：秦兴民、卢文文、宋瑞林。

H N
Q B

冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品[主要原料：牛肉、羊肉、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、黑猪肉、驴肉中的一种或几种；辅料：食用盐、调味盐、酿造酱油、大豆蛋白粉、香辛料、味精、白砂糖、水中的几种；食品添加剂：复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精中的一种或几种]为原料，经切制成型、包装、冷冻及冷冻贮存加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

根据主要原料分为不同种类：单一型冷冻预制调理肉制品、混合型冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品应符合 SB/T 10482 或 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
性 状	冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009. 228
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0. 3	GB 5009. 12
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
总砷*（以As计）, mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 11
铬（以Cr计）, mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 26

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.3 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.4 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品[主要原料：牛肉、羊肉、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、黑猪肉、驴肉中的一种或几种；辅料：食用盐、调味盐、酿造酱油、大豆蛋白粉、香辛料、味精、白砂糖、水中的几种；食品添加剂：复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠中的几种）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精中的一种或几种]为原料，经切制成型、包装、冷冻及冷冻贮存加工而成的非即食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，参考 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

河南众生源生态食业有限公司