



413403S-2022



洛阳味港食品有限公司企业标准

Q/LWG 0001S-2022

冷冻预制调理肉制品

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

洛阳味港食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳味港食品有限公司提出。
本标准起草单位：洛阳味港食品有限公司。
本标准主要起草人：宋海燕、林爱利。
本标准替代 Q/LWS 0001S-2017。

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。

本标准适用于以鲜（冻）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肉、带骨牛肉、猪肉、带骨猪肉、羊肉、带骨羊肉）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整处理后，加入食用盐、白砂糖、味精、大豆油、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、香辛料粉（花椒、八角、胡椒、月桂叶、辣椒、肉桂、麻椒、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归中的一种或几种）、奥尔良腌料中的一种或几种，加入或不加入乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、辣椒红、碳酸钠、食品用香精（增香剂）中的一种或几种，经腌制、穿串或不穿串、摆盘或不摆盘、冷冻、内包装、外包装加工而成的冷冻预制调理肉制品。

根据原料不同，分为不同产品。

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）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肉、带骨牛肉、猪肉、带骨猪肉、羊肉、带骨羊肉）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 香辛料粉（花椒、八角、胡椒、香叶、辣椒、肉桂、麻椒、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 奥尔良腌料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15食品用香精（增香剂）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	从样品中取出1份，置于白色瓷盘中，在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，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、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 畜禽肉制品	0.2	
	≤ 畜禽内脏制品		0.4
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 畜禽肉制品	0.1	
	≤ 肝脏制品		0.5
	≤ 肾脏制品		1.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17	
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	GB 5009.228	
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 6.0（仅限使用食用盐的产品）	GB 5009.44	
注：* 该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 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；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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肉、带骨牛肉、猪肉、带骨猪肉、羊肉、带骨羊肉）中的一种或几种为原料，经解冻或不解冻、清洗、修整处理后，加入食用盐、白砂糖、味精、大豆油、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、香辛料粉（花椒、八角、胡椒、月桂叶、辣椒、肉桂、麻椒、桂皮、干姜、丁香、月桂叶、草果、小茴香、山奈、圆叶当归中的一种或几种）、奥尔良腌料中的一种或几种，加入或不加入乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、辣椒红、碳酸钠、食品用香精（增香剂）中的一种或几种，经腌制、穿串或不穿串、摆盘或不摆盘、冷冻、内包装、外包装加工而成的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，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。

洛阳味港食品有限公司

QB