



413441S-2022



新乡市雨轩清真食品股份有限公司企业标准

Q/XXYX 0001S-2022

速冻调制肉制品

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

新乡市雨轩清真食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市雨轩清真食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王峰、贾东良、石丽华、肖燕、刘冰、史录全。

本标准适用企业名称及地址：

名称：新乡市雨轩清真食品股份有限公司，地址：新乡市原阳县产业集聚区中央厨房产业园西园区；

名称：郑州雨轩斋清真食品有限公司，地址：郑州高新区梧桐街25号；

H N

Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、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、鸡肉、鸭肉)或其可食用副产品【头、颈、尾、翅、脚(爪)、骨架】中的一种或多种为主要原料,经解冻(或不解冻)、修整(或不修整)后,添加或不添加生活饮用水,添加食用盐,添加食品添加剂{三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸钠、抗坏血酸钠、卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶【来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)】、明胶、蔗糖脂肪酸酯、甜菜红、高粱红、抗坏血酸、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠中的一种或几种}、低聚果糖、海藻糖、雨生红球藻粉、麦芽糊精、大豆蛋白粉中的一种或几种,经调制、注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、腌制(或不腌制)、成型(或不成型)、内包装、静置(或不静置)、速冻、外包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食生制速冻调制肉制品。

根据产品工艺不同分为:速冻调制牛肉制品、速冻调制羊肉制品、速冻调制鸡肉制品、速冻调制鸭肉制品、速冻调制肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)畜禽肉(牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉)及其可食用副产品应符合GB 2707的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.5 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.6 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合应符合GB 1886.2的规定。

2.1.8 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.11 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.13 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。

2.1.14 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.15 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.16 明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

- 2.1.18 甜菜红应符合GB1886.111的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.20 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.26 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.27 雨生红球藻粉应符合GB/T 30893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，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，按包装上标明的食用方法品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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，g/100g	≤ 8	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
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
α磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；

检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。

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

出厂检验项目包括：感官要求、过氧化值、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(牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉)或其可食用副产品【头、颈、尾、翅、脚(爪)、骨架】中的一种或多种为主要原料，经解冻(或不解冻)、修整(或不修整)后，添加或不添加生活饮用水，添加食用盐，添加食品添加剂{三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸三钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸钠、抗坏血酸钠、卡拉胶、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、明胶、蔗糖脂肪酸酯、甜菜红、高粱红、抗坏血酸、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠中的一种或几种}、低聚果糖、海藻糖、雨生红球藻粉、麦芽糊精、大豆蛋白粉中的一种或几种，经调制、注射（或不注射）、滚揉(或不滚揉)、腌制(或不腌制)、成型(或不成型)、内包装、静置（或不静置）、速冻、外包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食生制速冻调制肉制品。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。

新乡市雨轩清真食品股份有限公司