



410458S-2022



洛阳豫卤臻食品有限公司企业标准

Q/LYZ 0001S-2022

冷冻调理肉制品

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

洛阳豫卤臻食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳豫卤臻食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳豫卤臻食品有限公司。

本标准主要起草人：刘丰伟。

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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种）为主要原料，加入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）、陈皮、食用玉米淀粉、添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠的一种或几种）的几种，经预处理（解冻、修整、分切）、腌制、滚揉或不滚揉、包装、冷冻加工而成的（非即食）冷冻调理肉制品。

根据原辅料不同，可分为不同产品：猪肉及其副产品冷冻调理肉制品、牛肉及其副产品冷冻调理肉制品、羊肉及其副产品冷冻调理肉制品、鸭肉及其副产品冷冻调理肉制品、鸡肉及其副产品冷冻调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）猪肉或副产品、鲜（冻）牛肉或副产品、鲜（冻）羊肉或副产品、鲜（冻）鸡肉或副产品、鲜（冻）鸭肉或副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.12 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	从样品中抽取 500g, 将本品倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察 色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 温开水漱口、熟制后品其滋味
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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求 应符合 GB 14881 和 GB 31646 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，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、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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种）为主要原料，加入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）、陈皮、食用玉米淀粉、添加食品添加剂（脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠的一种或几种）的几种，经预处理（解冻、修整、分切）、腌制、滚揉或不滚揉、包装、冷冻加工而成的（非即食）冷冻调理肉制品。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳豫卤臻食品有限公司