



410540S-2022



河南典昌食品有限公司企业标准

Q/HDC 0001S-2022

速冻调理肉制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南典昌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南典昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南典昌食品有限公司。

本标准主要起草人：魏明俊、苏阳阳、宋毅、李国胜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDC 0001S-2022（备案号：410125S-2022）。

H N

Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速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)牛肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)羊肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)猪肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)鸡肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)、鲜(冻)鸭肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)}中的一种为原料,加入食用盐、白砂糖、调味料酒、酿造酱油、蚝油、葱、姜、蒜、胡椒粉、辣椒、花椒、大茴香、丁香、陈皮、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种,经预处理(解冻、修整、分切)、腌制或者不腌制、滚揉或不滚揉、成型(或不成型)、包装后速冻(或速冻后包装)等工艺加工而成的非即食产品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

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

2.1.8 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 生产用水应符合 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
性状	具有产品应有的性状	取样品适量,置于白色瓷盘中,
色泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察色泽、性

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	状、杂质，嗅其气味，按 标签所示食用方法熟制后，温开水漱口，品其滋味
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
N-二甲基亚硝酸胺, μg/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 JJF 1070 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，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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

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。

编制说明

本标准适用于以{鲜(冻)牛肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)羊肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)猪肉或副产品(头、蹄、尾、耳、舌、颈、脑、黄喉、气管、食管、心血管、内脏、脂、骨、皮中的一种或几种)、鲜(冻)鸡肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)、鲜(冻)鸭肉或副产品(翅、爪、蹄、胗中的一种为原料)}中的一种为原料,加入食用盐、白砂糖、调味料酒、酿造酱油、蚝油、葱、姜、蒜、胡椒粉、辣椒、花椒、大茴香、丁香、陈皮、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种,经预处理(解冻、修整、分切)、腌制或者不腌制、滚揉或不滚揉、成型(或不成型)、包装后速冻(或速冻后包装)等工艺加工而成的非即食产品。

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。

河南典昌食品有限公司

QB