



411037S-2022



河南英杰食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2022

速冻肉制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南英杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南英杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨盾、高燕飞。

H N

Q B

速冻肉制品

1 范围

本标准规定了速冻肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻肉制品、速冻调理肉制品。

速冻肉制品：以鲜、冻（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切、速冻、包装加工而成的非即食产品。

速冻调理肉制品：以鲜、冻（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain(来源于木瓜 Caricapapaya)]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、速冻、包装加工而成的非即食产品。

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（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）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 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 花椒、辣椒、八角、生姜、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 奥尔良调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.9D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.15柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16木瓜蛋白酶（来源于木瓜 Caricapapaya）应符合 GB 1886.174 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 1 份，置于白色瓷盘中，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，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（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0（适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4（以内脏为原料的速冻肉制品、速冻调理肉制品） 0.18（以内脏为原料之外的速冻肉制品）	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（以肝脏为原料的产品） 1.0（以肾脏为原料的产品） 0.1（其他产品）	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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于速冻肉制品、速冻调理肉制品。

速冻肉制品：以鲜、冻（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切、速冻、包装加工而成的非即食产品。

速冻调理肉制品：以鲜、冻（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain(来源于木瓜 Caricapapaya)]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、速冻、包装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，参照相关标准要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。