



411535S-2022



南阳卓驰食品有限公司企业标准

Q/NZS 0001S-2022

预制调理肉制品

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

南阳卓驰食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳卓驰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘海涛。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（鸭肠、鸡肠、鸡素袋、鸭素袋、鸡胗、鸭胗、鸡心、鸭掌、鸡爪、羊毛肚、牛百叶、牛大肚、猪小肚、牛底板、猪黄喉、牛黄喉、牛筋、牛皮、金钱肚、牛舌、牛大肠、猪大肠、猪皮、牛鞭、蹄筋、猪耳、猪尾）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、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、橘皮、白芷、味精、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入 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（来源：木瓜 *Carica papaya*）中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食冷藏（冻）预制调理肉产品。

产品按原料种类不同可分为：预制调理肉制品、预制调理禽畜副产品；也可按贮存温度不同分为冷藏品或冷冻品。

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（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（鸭肠、鸡肠、鸡素袋、鸭素袋、鸡胗、鸭胗、鸡心、鸭掌、鸡爪、羊毛肚、牛百叶、牛大肚、猪小肚、牛底板、猪黄喉、牛黄喉、牛筋、牛皮、金钱肚、牛舌、牛大肠、猪大肠、猪皮、牛鞭、蹄筋、猪耳、猪尾）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 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 奥尔良调味料应符合 GB 31644 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 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
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
注：*铅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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）及可食用的副产品（鸭肠、鸡肠、鸡素袋、鸭素袋、鸡胗、鸭胗、鸡心、鸭掌、鸡爪、羊毛肚、牛百叶、牛大肚、猪小肚、牛底板、猪黄喉、牛黄喉、牛筋、牛皮、金钱肚、牛舌、牛大肠、猪大肠、猪皮、牛鞭、蹄筋、猪耳、猪尾）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、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、橘皮、白芷、味精、鸡精调味料、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入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（来源：木瓜Carica papaya）中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、包装、冷冻或冷藏加工而成的非即食冷藏（冻）预制调理肉产品。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳卓驰食品有限公司

QB