



411763S-2022



洛阳牧洋食品有限公司企业标准

Q/LMS 0001S-2022

预制调理肉制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

洛阳牧洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳牧洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔昱。

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。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）驴肉中一种或几种为主要原料，经初加工后，穿串或不穿串、嫩化【木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）】或不嫩化，添加生活饮用水，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（孜然、洋葱、辣椒、胡椒、葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、丁香、花椒、姜中的几种）、白砂糖、大豆油、酿造酱油、碳酸钠、碳酸氢钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、驴肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调味、腌制、冷冻成型、切片或不切片、包装加工而成的非即食预制调理肉制品。

根据原料不同可分为：预制调理牛肉片（块、卷）、预制调理羊肉片（块、卷）、预制调理猪肉片（块、卷）、预制调理鸡肉片（块、卷）、预制调理鸭肉片（块、卷）、预制调理驴肉片（块、卷）、预制调理混合肉片（块、卷）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中， 在自然光线下，观察其色泽 和性状，闻其气味，用温开 水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	应有正常的滋味、气味，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	≤ 15.0	GB 5009.228
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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
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
磷酸盐(以磷酸根 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。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样按 GB 4789.1 执行；
b、仅适用于牛肉制品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、挥发性盐基氮的检验。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）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）鸭肉、鲜（冻）驴肉中一种或几种为主要原料，经初加工后，穿串或不穿串、嫩化【木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）】或不嫩化，添加生活饮用水，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（孜然、洋葱、辣椒、胡椒、葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、桂皮、肉桂、小茴香、八角、山奈、肉豆蔻、荜拔、丁香、花椒、姜中的几种）、白砂糖、大豆油、酿造酱油、碳酸钠、碳酸氢钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）、食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、驴肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调味、腌制、冷冻成型、切片或不切片、包装加工而成的非即食预制调理肉制品。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，参照 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳牧洋食品有限公司

QB