



412618S-2022



河南众生源生态食业有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2022

速冻调制肉制品

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

河南众生源生态食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南众生源生态食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟德建、张鹏坤。

H N

Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉（羊腿、羊排、羊蝎子中的一种）为主要原料，经过挑拣、修整，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用葡萄糖、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、酱油、麦芽糖、乙基麦芽酚、姜、葱、香辛料【白胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、草果、豆蔻、山奈、甘草、荜拔、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、调料九里香、多香果、桔茗（孜然）中的多种】、白芷、栀子、紫苏、陈皮、调味料酒、蚝油、羊肉香精中的多种，经过注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、预煮（或不预煮）、煮制、冷却、包装（或不包装）、速冻等工艺加工而成的非即食熟制品。

根据产品工艺不同分为：速冻调制羊蝎子、速冻调制羊排、速冻调制羊腿。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 羊肉应符合GB 2707和GB/T 39918的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.10 姜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.11 陈皮、白芷、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.12 白胡椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、丁香、肉豆蔻、甘草、花椒、月桂叶、山奈、荜拔、砂仁、高良姜、豆蔻、调料九里香、多香果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 桔茗（孜然）应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 羊肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 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	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，按包装上标明的食用方法品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	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

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
注：检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。

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	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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）羊肉（羊腿、羊排、羊蝎子中的一种）为主要原料，经过挑拣、修整，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用葡萄糖、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、酱油、麦芽糖、乙基麦芽酚、姜、葱、香辛料【白胡椒、八角、辣椒、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、草果、豆蔻、山奈、甘草、荜拨、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、调料九里香、多香果、桔茗（孜然）中的多种】、白芷、栀子、紫苏、陈皮、调味料酒、蚝油、羊肉香精中的多种，经过注射（或不注射）、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、预煮（或不预煮）、煮制、冷却、包装（或不包装）、速冻等工艺加工而成的非即食熟制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众生源生态食业有限公司

QB