



412689S-2022



河南畅翔生物科技股份有限公司企业标准

Q/HCX 0002S-2022

速冻调理肉制品（预制菜肴）

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

河南畅翔生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南畅翔生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常记华、常昆铭。

H N

Q B

速冻调理肉制品（预制菜肴）

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品（预制菜肴）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、花椒油、辣椒油、胡椒油、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、新鲜或速冻柠檬、海带、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、白灵菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、豆油皮、豆腐皮中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、梅干菜、蛋及蛋制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉、冰蛋白中的一种或几种】、香辛料粉【高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、桔茗（孜然）、芫荽、砂仁中的一种或几种】、固态复合调味料（大蒜粉、洋葱粉、香辛料）、鸡骨白汤（鸡骨、鸡油、食用盐、水）、枸杞、红枣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、辣椒酱、番茄调味酱、沙拉酱、腐乳、牛奶、调味料酒、米酒、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、蚝油、鱼露、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、咖喱粉、食醋、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糊精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、谷朊粉、芝麻、花生仁、腌料（白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、蒜粉、白胡椒粉、淀粉、香辛料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、水果味香精、蔬菜味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氯化钾、酪蛋白酸钠、明胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、葡萄糖酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸钠（溶液）、复配酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、食用盐）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、高粱红、甜

菜红、辣椒红、焦糖色、天然胡萝卜素中的几种，经肉加工（经修整、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、成型或不成型）、调味、配料或不配料、摆盘、定型或不定型、速冻、包装、加工而成的非即食速冻调理肉制品（菜肴）。

根据所用主料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 花椒油、辣椒油、胡椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.8 新鲜柠檬应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 速冻柠檬应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.10 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 固态复合调味料、鸡骨白汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 枸杞、红枣应清洁、干燥，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。

- 2.1.27沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.28腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.29牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.30调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.32白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.33啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.34葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.35黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.36蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.37鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.38海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.41菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.42牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.44酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.45酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.46咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.47食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.48酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.49味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.51白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.55麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.57魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.58魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.59大豆蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.60大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.61谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.62芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.655'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.66食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.68氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.69酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.70明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.71黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.73海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.74卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.75瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.77乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.78磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.79醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.80酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.81乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.82谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.83葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.84碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.86柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.88冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.89乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.90复配酸度调节剂、复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.91三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定
- 2.1.92六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.93焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.94焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.95双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.96乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.97高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.98甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.99辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.100焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.101天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 10	GB 5009.44
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（以畜禽内脏为主料的产品除外）	GB 5009.15
	≤ 0.5（以畜禽肝脏为主料的产品）	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 双乙酸钠，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最

大使用量的比例之和不应超过 1。

注 2：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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。

2.7 标识

产品标识应注明速冻、生制、非即食，以及烹调加工方式。

2.8 冷链控制

产品的贮存、销售温度应控制在 -18°C 或以下，温度波动应控制在 2°C 以内。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪或掌、尾、翅、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、花椒油、辣椒油、胡椒油、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、新鲜或速冻柠檬、海带、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、白灵菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、豆油皮、豆腐皮中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角中的一种或几种）、梅干菜、蛋及蛋制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉、冰蛋白中的一种或几种】、香辛料粉【高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、桔茗（孜然）、芫荽、砂仁中的一种或几种】、固态复合调味料（大蒜粉、洋葱粉、香辛料）、鸡骨白汤（鸡骨、鸡油、食用盐、水）、枸杞、红枣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、辣椒酱、番茄调味酱、沙拉酱、腐乳、牛奶、调味料酒、米酒、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、蚝油、鱼露、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、咖喱粉、食醋、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糊精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维、谷朊粉、芝麻、花生仁、腌料（白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、蒜粉、白胡椒粉、淀粉、香辛料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、水果味香精、蔬菜味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精中的一种或几种）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氯化钾、酪蛋白酸钠、明胶、黄原胶、可得然胶、海藻酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、葡萄糖酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸钠（溶液）、复配酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、食用盐）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、高粱红、甜菜红、辣椒红、焦糖色、天然胡萝卜素中的几种，经肉加工（经修整、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、成型或不成型）、调味、配料或不配料、摆盘、定型或不定型、速冻、包装、加工而成的非即食速冻调

理肉制品（菜肴）。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，参考制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 中分类号及类别为 08.02.01 调理肉制品。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南畅翔生物科技股份有限公司

H N

Q B