



412694S-2022



河南川河食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2022

速冻调理肉制品

2022-09-21 发布

2022-09-21 实施

河南川河食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南川河食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周道英。

H N

Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸭软骨的一种或几种）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、面包糠中的几种，再添加或不添加食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的速冻调理肉制品（非即食）。

根据原辅料不同产品可以分为：速冻调理羊肉、速冻调理牛肉、速冻调理猪肉、速冻调理鸡肉、速冻调理鸭肉、速冻骨肉相连、速冻无骨鸡柳、速冻雪花鸡柳、速冻爆香肉串、速冻雪花鸡棒、速冻雪花排条。

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）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸭软骨）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 面包糠应符合 Q/HQX 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.9 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	GB 5009.44
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25(除内脏以外产品) 0.4(内脏产品)	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1(除内脏以外产品) 0.5(肝脏产品)	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
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、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



淮阳县秋欣面粉有限公司企业标准

Q/HQX 0001S-2021

面包糠

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

淮阳县秋欣面粉有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县秋欣面粉有限公司提出。

本标准起草单位：淮阳县秋欣面粉有限公司。

本标准主要起草人：史鑫。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.2 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	粉末或颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至黄色	
气、滋味	具有面包糠特有的香气与滋味，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
水分/(%)	≤ 7	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

Q/HQX 0001S-2021

*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
柠檬黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄/(g/kg)	≤	0.3	GB 5009.35
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行 n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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；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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加饮用水、大豆油、食用盐、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、柠檬黄、日落黄为辅料，经配料、和面、膨化、切割、粉碎、包装工艺加工制成的非即食面包糠。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。

淮阳县秋欣面粉有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸭软骨的一种或几种）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肠、肚、皮）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水、玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、面包糠中的几种，再添加或不添加食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、腌制、滚揉或不滚揉、整理、塑形或不塑形、分切、穿串或不穿串、速冻、包装加工而成的速冻调理肉制品（非即食）。

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。

河南川河食品有限公司

QB