



413215S-2023



河南鹏瑞食品产业有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2023

# 速冻调理混合肉制品

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南鹏瑞食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鹏瑞食品产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王以鹏。

H N

Q B

# 速冻调理混合肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调理混合肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或两种以上）及其可食用副产品（头、翅、脖、舌、心、肝、肾、肠、肚、皮、黄喉、爪、蹄、脂肪中的一种或几种）中的两种或两种以上为主要原料，添加食用盐、酱油、白砂糖、味精、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】、番茄粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、碳酸钠、碳酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种），经解冻或不解冻、分割或不分割、修整、配比组合、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、打板或不打板、穿串或不穿串、速冻成型、切片或不切片、包装加工而成、冷冻贮存的非即食速冻调理混合肉制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 以鲜（冻）畜禽肉（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、黄喉、爪、蹄、脂肪中）应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 2.1.17 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.18 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
*铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg	≤ 0.18（其他产品）	GB 5009.12
	≤ 0.45（畜禽内脏类产品）	
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1（其他产品）	GB 5009.15
	≤ 0.5（畜禽肝脏类产品）	
	≤ 1.0（畜禽肾脏类产品）	
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
磷酸盐 <sup>b</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：1、\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 检测带骨肉类制品产品时，以可食肉部分为准；

3、b 仅适用于使用该添加剂的产品。

#### 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的检验。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）畜禽肉（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的两种或两种以上）及其可食用副产品（头、翅、脖、舌、心、肝、肾、肠、肚、皮、黄喉、爪、蹄、脂肪中的一种或几种）中的两种或两种以上为主要原料，添加食用盐、酱油、白砂糖、味精、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】、番茄粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、氯化钾、碳酸钠、碳酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠中的一种或多种），经解冻或不解冻、分割或不分割、修整、配比组合、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、打板或不打板、穿串或不穿串、速冻成型、切片或不切片、包装加工而成、冷冻贮存的非即食速冻调理混合肉制品。

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》有关规定，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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鹏瑞食品产业有限公司

QB