



413383S-2023



温县泷之味食品有限公司企业标准

Q/LZW 0004S-2023

速冻熟肉制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

温县泷之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县洸之味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵红兵。

本标准自发布实施日起替代Q/LZW 0004S（备案号：411363S-2022）。

H N

Q B

速冻熟肉制品

1 范围

本标准规定了速冻熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经解冻清洗、分切或绞制，再辅以食用盐、洋葱、大蒜、山药、细黑胡椒粉、鸡精、味精、冻面包屑、味增（面豉酱）、片栗粉（食用马铃薯淀粉）、大叶末（紫苏叶末）、蛋制品（鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋、鸭蛋黄、鹅蛋、鹅蛋黄中的中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Caricapapaya）]中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、腌制或不腌制、熟制【炸制（食用大豆油）、熬煮、卤制、炒制中的一或几种】、冷却、裹酱或不裹酱{以蛋黄酱、辣椒酱、酿造食醋、料理清酒、酿造酱油、洋葱、大蒜、大葱、辣椒油、香油、大豆油、羊油、干辣椒、辣椒粉、花椒、花椒粉、八角、鸡精调味料、味精、黑胡椒、猪肉末、姜、番茄酱、咖喱粉、食用盐、黄芥末、蒜粉、千岛酱【植物油、水、白砂糖、食醋、盐渍黄瓜、鸡蛋黄、食用盐、番茄酱、香辛料、食品添加剂（黄原胶、乙二胺四乙酸二钠）】、黑胡椒粉、绵白糖、金砂糖、生产用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以甜辣酱、蜂蜜、炼乳、黄原胶、苹果、淡奶油中的一种或几种}，经穿串或不穿串、包装、速冻、装箱、冷冻库内冷冻储存的速冻熟肉制品。

根据原辅料不同分为：单一速冻熟肉制品、混合速冻熟肉制品。

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 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 洋葱、山药应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 细黑胡椒粉、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.9 冻面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.10 味增（面豉酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 片栗粉（食用马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大叶末（紫苏叶末）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.13 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.19 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 甜辣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 料理清酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 金砂糖应符合 QB/T 4563 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 大葱、姜、苹果应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 香油应符合 NY 68 的规定。
- 2.1.27 干辣椒、辣椒粉、蒜粉、花椒、花椒粉、八角、黑胡椒、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 猪肉末应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.30 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.31 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.32 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.33 黄芥末应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.34 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.35 千岛酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.43 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 Caricapapaya）应符合 GB 1886.174 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	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
组织结构	符合该类产品的组织结构	
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	≤ 8.0（适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
^a 总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25（畜禽内脏制品除外） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
^a 镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（畜禽肝脏制品） 1.0（畜禽肾脏制品） 0.1（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.15
^a 铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^a N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^b （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（KOH） ^d （以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。

b仅适用于使用该食品添加剂的产品。

c 仅限于以苹果为原料的产品。

d仅限于产品中脂肪含量大于10%的熟肉制品，其中酸价不适用于含酿造食醋、甜面酱、番茄酱、柠檬酸的产品；

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	10 ²	GB 4789.3 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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: b 指标仅限于牛肉制品。					

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、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

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经解冻清洗、分切或绞制，再辅以食用盐、洋葱、大蒜、山药、细黑胡椒粉、鸡精、味精、冻面包屑、味增（面豉酱）、片栗粉（食用马铃薯淀粉）、大叶末（紫苏叶末）、蛋制品（鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋、鸭蛋黄、鹅蛋、鹅蛋黄中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Caricapapaya）]中的一种或几种，经配料或不配料、混合或不混合、腌制或不腌制、熟制【炸制（食用大豆油）、熬煮、卤制、炒制中的一或几种】、冷却、裹酱或不裹酱{以蛋黄酱、辣椒酱、酿造食醋、料理清酒、酿造酱油、洋葱、大蒜、大葱、辣椒油、香油、大豆油、羊油、干辣椒、辣椒粉、花椒、花椒粉、八角、鸡精调味料、味精、黑胡椒、猪肉末、姜、番茄酱、咖喱粉、食用盐、黄芥末、蒜粉、千岛酱【植物油、水、白砂糖、食醋、盐渍黄瓜、鸡蛋黄、食用盐、番茄酱、香辛料、食品添加剂（黄原胶、乙二胺四乙酸二钠）】、黑胡椒粉、绵白糖、金砂糖、生产用水中的几种为主要原料，辅以或不辅以甜辣酱、蜂蜜、炼乳、黄原胶、苹果、淡奶油中的一种或几种}，经穿串或不穿串、包装、速冻、装箱、冷冻库内冷冻储存的速冻熟肉制品。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 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县泷之味食品有限公司