

Q/PSZY 0001S-2023



濮阳市三只羊食品有限责任公司企业标准

Q/PSZY 0001S-2023

冷冻调理肉制品

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

濮阳市三只羊食品有限责任公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳市三只羊食品有限责任公司提出起草。

本标准起草单位：濮阳市三只羊食品有限责任公司。

本标准起草人：张石山、范会军。

H N

Q B

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷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)的鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡软骨、鸭软骨中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、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）中的一种或几种，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、面包糠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）、食品添加剂（三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、静置、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

根据原料不同，产品分为骨肉相连、无骨鸡柳、雪花鸡柳、爆香肉串、雪花鸡棒、调理羊肉片、调理肉片、雪花排条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜(冻)（鸡肉、鸭肉、鸡软骨、鸭软骨）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.2 鲜（冻）猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。

2.1.3 鲜（冻）牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.4 鲜（冻）羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.12 十三香应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 面包糠应符合 QXFML 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.14 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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	从样品抽取500g，将本品倒入一洁净瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

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。

附录A

备案编号：323737S-2020

备案日期：2020-12-29



Q/XFML

太仓市欣发食品有限公司企业标准

Q/XFML 0003S-2020

代替 Q/XFML 0003S-2018

面包糠（裹粉）（非发酵型）

2020-11-26 发布

2020-12-30 实施

太仓市欣发食品有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/XFML 0003S-2018，修改如下：

——更新了规范性引用文件引导语；

本标准格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准所列铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品（麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面食制品除外）”的铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

本标准由太仓市欣发食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：米跃庭、王健。

本标准于 2015 年 3 月首次发布，2017 年 2 月第一次修订，2018 年 1 月第二次修订，2020 年 11 月第三次修订。

面包糠（裹粉）（非发酵型）

1 范围

本标准规定了面包糠（裹粉）（非发酵型）的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆、大米、小麦粉、食用小麦淀粉、玉米粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、坚果籽类粉为主要原料，以食用盐、食品添加剂（碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）为辅料，添加或不添加植物油、香辛料粉、白砂糖、味精、酱油、食用色素（日落黄、柠檬黄、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、姜黄素），经混合、挤压、熟化（膨化）、冷却、筛选包装制成的面包糠（裹粉）（非发酵型）（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB /T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.32 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8883 食用小麦淀粉
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 10463 玉米粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 22427.13 淀粉及其衍生物二氧化硫含量的测定
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则
天然食用色素卫生标准
定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局 [2005]第 75 号令

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大豆 应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 大米 应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.3 小麦粉 应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.4 食用小麦淀粉 应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.5 玉米粉 应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.6 食用玉米淀粉 应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.7 食用马铃薯淀粉 应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.8 坚果与籽类食品 应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.9 食用盐 应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 碳酸氢钠 应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.11 碳酸钙 应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.12 单, 双甘油脂肪酸酯 应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.13 植物油 应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 香辛料 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 白砂糖 应符合 GB/T 317 的规定。

- 3.1.16 味精 应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.17 酱油 应符合 GB 2717 的规定。
 3.1.18 日落黄 应符合 GB 6227.1 的规定。
 3.1.19 柠檬黄 应符合 GB 4481.1 的规定。
 3.1.20 高粱红 应符合 GB 1886.32 的规定。
 3.1.21 天然胡萝卜素 应符合 GB 316240 的规定。
 3.1.22 甜菜红 应符合 GB 1886.111 的规定。
 3.1.23 姜黄素 应符合 GB 1886.760 的规定。
 3.1.24 柑橘黄 应符合天然食用色素卫生标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有该产品应有色泽，色泽基本均匀一致	取 50g 样品，置于洁净干燥的白瓷盘中，与明亮处目测观察色泽、组织形态；鼻嗅气味，口感品尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态	
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无不良气味或异味	
杂 质	无正常视力可见杂质	

3.3 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		试验方法	
	非油性	含油性		
水分, g/100g	≤	18.0	GB 5009.3	
酸价(以脂肪计) (KOH) mg/g	≤	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	GB 5009.227
酸度, ° T	≤	8.0	GB 5009.239	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
二氧化硫残留量	不得检出		GB/T 22427.13	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定			
*限含粮食、豆类、坚果籽类产品。				

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	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 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
*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。			

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070 的规定进行检测。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批及抽样

4.1.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一检验批次,按批抽样。

4.1.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取6个最小包装单位(不少于1kg),用于净含量允差另计;型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取8个最小包装单位(不少于2kg),用于净含量允差另计。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂前必须按本标准进行出厂检验,经检验合格后方可出厂,并附有出厂合格证明。

4.2.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时进行型式检验

- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 原料、加工工艺,生产条件有较大改变,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验差距较大时。
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准第4章规定中除3.1、3.6外的全部要求。

4.4 判定规则

产品经检验,指标全部合格,判定该批产品为合格批或该次型式检验结论合格;微生物指标不合格不得复检,直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项,则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,运输包装用防潮瓦楞纸箱,箱体标明厂名、厂址、品名、净含量、生产日期及本标准代号,运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求,包装应严密、无泄漏。运输包装材料采用纸箱或塑料包装。

5.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥通风良好的库房内，仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等措施，并不得与有毒有害有污染的物品混放。

6 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)的鸡肉、猪肉、鸭肉、牛肉、羊肉、鸡软骨、鸭软骨中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、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）中的一种或几种，添加或不添加饮用水、玉米淀粉、面包糠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）、食品添加剂（三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠）中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、静置、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（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，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。

濮阳市三只羊食品有限责任公司