



413684S-2023



河南胖嘟嘟食品有限公司企业标准

Q/HPDD 0001S-2023

速冻调理猪肉卷

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南胖嘟嘟食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胖嘟嘟食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南胖嘟嘟食品有限公司。

本标准主要起草人：张逢春、陈国锋、闫雪艳。

H N

Q B

速冻调理猪肉卷

1 范围

本标准规定了速冻调理猪肉卷的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以猪肉为原料，添加食用盐，添加白砂糖、白胡椒、饮用水、味精、麦芽糊精、谷氨酸钠、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、磷酸三钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、谷氨酰胺转氨酶、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、食用盐）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配水分保持剂（碳酸氢钠、三聚磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、食用香精中的一种或多种，经调理腌制、滚揉、灌装卷制成型，经过速冻后包装成的非即食生制速冻调理猪肉卷。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 白胡椒应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 复配乳化剂应符合 GB 26687 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物,观察肉产品的结构状态,以及肉品色泽。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味	具有该产品应有的滋味、无异味	
气味	具有该产品应有的气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜	
杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

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
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 15	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μ g/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26

* 该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 31646 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；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

出厂检验项目包括：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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以猪肉为原料，添加食用盐，添加白砂糖、白胡椒、饮用水、味精、麦芽糊精、谷氨酸钠、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、磷酸三钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、谷氨酰胺转氨酶、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、食用盐）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、复配水分保持剂（碳酸氢钠、三聚磷酸钠）、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、食用香精中的一种或多种，经调理腌制、滚揉、灌装卷制成型，经过速冻后包装成的非即食生制速冻调理猪肉卷。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、SB/T 10379《速冻调制食品》要求制订本企业标准，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。

河南胖嘟嘟食品有限公司

QB