



413647S-2023



鹤壁春黎食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2023

预制调理肉制品

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

鹤壁春黎食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁春黎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞锋、耿鹏、刘波、徐绍勇、周纪波。

本标准替代Q/HCS 0002S-2021。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）或干制的（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肾、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发、酶解（菠萝蛋白酶（来源于菠萝）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺）、胃蛋白酶〔来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织〕、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）中的一种或几种）或不酶解，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜粉、泡椒、青藤椒、香辛料粉（胡椒、黑胡椒、辣椒、孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂、月桂、草果、葱、姜、蒜、洋葱、香茅兰、肉豆蔻、豆蔻、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（去腥膏、肉味增香膏中的一种或两种）中的一种或几种，经腌制、切片或穿串或卷卷、整理、冷冻或冷藏、包装加工而成的非即食预制调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品；

根据性状不同可分为：丁、丝、卷、串。

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）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 干制（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 青藤椒、蒜粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.12 菠萝蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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（适用于使用食用盐的产品） | GB 5009.44 |
| 挥发性盐基氮，mg/100g | ≤ 15 | GB 5009.228 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品） | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1（内脏制品除外） 0.5（肝脏制品） 1.0（肾脏制品） | GB 5009.15 |
| 铬*（以 Cr 计），mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.123 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.26 |

*铬的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 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。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）或干制的（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肾、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发、酶解（菠萝蛋白酶（来源于菠萝）、胰蛋白酶（来源于猪或牛的胰腺）、胃蛋白酶〔来源于猪、小牛、小羊、禽类的胃组织〕、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）中的一种或几种）或不酶解，加入食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜粉、泡椒、青藤椒、香辛料粉（胡椒、黑胡椒、辣椒、孜然、花椒、八角、小茴香、肉桂、月桂、草果、葱、姜、蒜、洋葱、香茅兰、肉豆蔻、豆蔻、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（去腥膏、肉味增香膏中的一种或两种）中的一种或几种，经腌制、切片或穿串或卷卷、整理、冷冻或冷藏、包装加工而成的预制调理肉制品。

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。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁春黎食品有限公司

QB