



413729S-2023



河南安井食品有限公司企业标准

Q/HNAJ 0004S-2023

速冻调制肉制品

2023-11-30 发布

2023-11-30 实施

河南安井食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安井食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阮东娜、王俊坤、全志远、常刚、吴亮华、王鹤、李欢欢。

本标准适用企业名称及地址：

名称：安井食品集团股份有限公司，地址：福建省厦门市海沧区新阳路 2508 号和霞美路 18 号；

名称：泰州安井食品有限公司，地址：江苏省泰州市兴化市经济开发区兴安路 1 号；

名称：辽宁安井食品有限公司，地址：辽宁省鞍山市台安县农业高新技术产业开发区六纬路 1 号；

名称：四川安井食品有限公司，地址：四川省资阳市雁江区城东新区医药食品产业园加多宝大道 12 号；

名称：河南安井食品有限公司，地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 10 号；

名称：湖北安井食品有限公司，地址：湖北省潜江市杨市办事处奥体路 1 号。

名称：广东安井食品有限公司，地址：广东省佛山市三水区西南街道金淼路 4 号。

名称：山东安井食品有限公司，地址：山东省德州市乐陵市星光大道 519 号

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品[头、颈、尾、翅、脚（爪）、骨架]中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制或切制、修整（或不修整）后，添加食用盐、白砂糖、味精、海藻糖、水、食用葡萄糖、酵母抽提物、蚝油、酱油、鸡蛋液、糯米、膨化豆制品、小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、酵母、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油）中的一种或多种，加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）中的一种或全部]、食品用酶制剂{ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源米曲霉）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）]中的一种或全部}、食品用着色剂（天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种）、食品用膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸氢铵中的一种或全部]、食品用稳定剂（葡萄糖酸- δ -内酯）、食品用酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、焦磷酸二氢二钠、硫酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、食品用抗氧化剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠中的一种或几种]、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精中的一种或几种]、食品用增稠剂[瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉中的一种或几种]、香辛料和香辛料调味品（大蒜、洋葱、姜、大葱、小葱、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、陈皮粉、丁香粉、洋葱粉、辣椒粉、大蒜粉、生姜粉中的一种或几种），经调味、滚揉（或不滚揉）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、裹料（或不裹料）、定型（蒸煮或烤制或油炸，未完全熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食速冻调制肉制品。

根据加工工艺不同，分为：速冻裹料调制肉制品、速冻非裹料调制肉制品。

2 术语和定义

下列定义适用于本标准

2.1 速冻裹料调制肉制品

以鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品中的一种或几种为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制或切制、修整（或不修整）后，添加辅料（含食品添加剂），经调味、滚揉（或不滚揉）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、裹料、定型（蒸煮或烤制或油炸，未完全熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食速冻调制肉制品。

2.2 速冻非裹料调制肉制品

以鲜（冻）畜禽肉或其可食用副产品中的一种或几种为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制或切制、修整（或不修整）后，添加辅料（含食品添加剂），经调味、滚揉（或不滚揉）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、定型（蒸煮或烤制或油炸，未完全熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食速冻调制肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.10 鸡蛋液应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。
- 3.1.11 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.12 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.14 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.18 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.19 食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 的规定。
- 3.1.20 预糊化淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38573 的规定。
- 3.1.21 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.22 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.23 起酥油符合 GB 15196 和 GB/T 38069 的规定。

- 3.1.24 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.25 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.27 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 3.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 3.1.34 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 3.1.35 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.37 α -淀粉酶制剂应符合 GB 1886.174 和 GB/T 24401 的规定。
- 3.1.38 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.39 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.40 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.43 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.44 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.46 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.51 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.53 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 3.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.55 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.56 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.57 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 3.1.58 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 3.1.59 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.61 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.62 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 3.1.63 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.64 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.67 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.68 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.69 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.70 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 3.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.72 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.73 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 3.1.74 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.76 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.77 香辛料和香辛料调味品应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 和 T/ZZFSA 005 的规定。
- 3.1.78 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
形态	具有该产品应有的形态	取适量产品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织结构和有无杂质情况。按产品标签或包装上标明的食用方法熟制后嗅闻和品尝，检查其滋味、气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	具有该产品应有的组织结构	
滋味、气味	具有该产品应有的滋气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^a ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于烤制工艺的产品。 b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31646 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品[头、颈、尾、翅、脚（爪）、骨架]中的一种或多种为主要原料，经解冻（或不解冻）、绞制或切制、修整（或不修整）后，添加食用盐、白砂糖、味精、海藻糖、水、食用葡萄糖、酵母抽提物、蚝油、酱油、鸡蛋液、糯米、膨化豆制品、小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、酵母、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用油脂制品（起酥油）中的一种或多种，加入水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种）、食品用增味剂（5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸）中的一种或全部]、食品用酶制剂{ α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源米曲霉）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase[来源茂原链轮丝菌（又名茂原链霉菌）]中的一种或全部}、食品用着色剂（天然胡萝卜素、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种）、食品用膨松剂[碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸氢铵中的一种或全部]、食品用稳定剂（葡萄糖酸- δ -内酯）、食品用酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、焦磷酸二氢二钠、硫酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的一种或几种）、食品用抗氧化剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠中的一种或几种]、食品用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、奥尔良风味香精、烟熏风味香精、烤（炖）肉风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精、甜味香精、咸味香精、糖香香精、鱼味香精、蟹风味香精、虾风味香精中的一种或几种]、食品用增稠剂[瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉中的一种或几种]、香辛料和香辛料调味品（大蒜、洋葱、姜、大葱、小葱、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、陈皮粉、丁香粉、洋葱粉、辣椒粉、大蒜粉、生姜粉中的一种或几种），经调味、滚揉（或不滚揉）、搅拌（或不搅拌）、腌制（或不腌制）、成型（或不成型）、裹料（或不裹料）、定型（蒸煮或烤制或油炸，未完全熟制）、冷却（或不冷却）、速冻、包装工序加工制成的食用前应经二次加工的非即食速冻调制肉制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据；针对含油炸工艺的产品已在生产过程中实施了煎炸油的酸价管控措施，并确保煎炸过程中的食用植物油符合 GB 2716《食品安全国家标准 植物油》中的相关规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。