

Q/BQS 0001S-2023



413931S-2023

宝丰千百味食品有限公司企业标准

Q/BQS 0001S-2023

# 冷冻预制调理肉制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

宝丰千百味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由宝丰千百味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨帅领。

本标准自发布实施日起替代 Q/BQS 0001-2019(备案号410867S-2019，2019-04-22发布实施)。

H N

Q B

# 冷冻预制调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻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）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、香辛料【八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）】，再添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的几种，经腌制、串制、冷冻、包装而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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

2.1.2 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品正常的色泽	
气、滋味	应有正常的滋味、气味，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
----	----	------

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
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
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	15.0	GB 5009.228
注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、香辛料【八角、桂皮、丁香、肉豆蔻、香叶（月桂叶）】，再添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的几种，经腌制、串制、冷冻、包装而成的非即食冷冻预制调理肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、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GB2762 的规定。

H N

宝丰千百味食品有限公司

Q B