



410167S-2023



洛阳云山美食品有限公司企业标准

Q/LYSM 0003S-2023

冷冻调理肉制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

洛阳云山美食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳云山美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张飞可。

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）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、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种]中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、海藻糖、食用葡萄糖、牛肉膏、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、蚝油、蚝汁、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡蛋液、糯米、膨化豆制品、果蔬汁(苹果、柑橘、柠檬、柿椒、香菜、芹菜、萝卜、蘑菇、菠菜、番茄、木瓜、猕猴桃、菠萝中的一种或几种)、蜂蜜、酿造食醋、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白、酵母、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）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'-鸟苷酸二钠的一种或几种）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、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）]的一种或几种}、食品用着色剂（天然胡萝卜素）、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、焦磷酸二氢二钠的一种或几种）、食品用抗氧化剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗坏血酸）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、蒜香风味香精、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、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精的一种或几种]、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的一种或几种)、食品用香辛料调味品(葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果、胡椒中的一种或几种)中的一种或多种，经预处理（解冻、修整、分切）、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）、包装后冷冻（或冷冻后包装）加工制成的非即食冷冻调制肉制品。

根据原辅料不同，可分为不同产品：猪肉及其副产品冷冻调理肉制品、牛肉及其副产品冷冻调理肉制品、羊肉及其副产品冷冻调理肉制品、兔肉及其副产品冷冻调理肉制品、鸡肉及其副产品冷冻调理肉制品、鸭肉及其副产品冷冻调理肉制品、鹅肉及其副产品冷冻调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.7 牛肉膏应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.8 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.14 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋液应符合 GB 2749 和 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.19 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.20 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.21 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.25 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.27 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.28 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.33 酵母应符合 GB 31639 的规定。

- 2.1.34 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.42 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.44 α -淀粉酶制剂应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.45 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.46 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.47 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.48 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.57 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.65 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.66 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.67 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.68 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.69 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.70 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.71 食品用香辛料调味品应符合国家相关法律法规及 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.72 生产用水应符合 GB 5749 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
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	
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	

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
酸价(以脂肪计) (KOH) ^c , mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.24	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) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并[a]芘 ^b , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

b 仅适用于烤制工艺的产品。

c 仅适用于油炸工艺的产品。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，污染物限量应符合 GB 2762 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、过氧化值的检验。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、蹄、尾、翅、腿、脖、爪、肾脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种]中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、海藻糖、食用葡萄糖、牛肉膏、豆豉、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、蚝油、蚝汁、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡蛋液、糯米、膨化豆制品、果蔬汁(苹果、柑橘、柠檬、柿椒、香菜、芹菜、萝卜、蘑菇、菠菜、番茄、木瓜、猕猴桃、菠萝中的一种或几种)、蜂蜜、酿造食醋、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、大豆蛋白、酵母、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）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'-鸟苷酸二钠的一种或几种）、食品用乳化剂[酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）]、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）]}的一种或几种}、食品用着色剂（天然胡萝卜素）、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、焦磷酸二氢二钠的一种或几种）、食品用抗氧化剂[D-异抗坏血酸及其钠盐、维生素C（抗坏血酸）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、蒜香风味香精、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、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精的一种或几种]、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的一种或几种)、食品用香辛料调味品(葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果、胡椒中的一种或几种)中的一种或多种，经预处理（解冻、修整、分切）、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）、包装后冷冻（或冷冻后包装）加工制成的非即食冷冻调制肉制品。

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，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 GB 2762 的规定。