



410583S-2023



濮阳市德信食品有限公司企业标准

Q/PDS 0001S-2023

冷冻预制调理肉制品

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

濮阳市德信食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市德信食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹静、郭社民、薛宪明、寇亚婷。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入外购腌料（复合调味料）、外购复合调味料（调味粉、调味汁、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、番茄粉、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精、奥尔良味香精中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉、其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 外购腌料、外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应清洁卫生，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.15谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定
- 2.1.17六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.21磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22复合磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.24碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
N-二甲基亚硝胺， μg/kg ≤	3.0	GB 5009.26

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.12
		0.5（畜禽内脏制品）	
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1（畜禽内脏及其制品除外）	GB 5009.15
		0.5（畜禽肝脏及其制品）	
		1.0（畜禽肾脏及其制品）	
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
注：*总砷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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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，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。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、腿、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，加入外购腌料（复合调味料）、外购复合调味料（调味粉、调味汁、调味酱中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、番茄粉、香辛料粉（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种）、葱、姜、蒜、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、咸味香精、鲜味香精、奥尔良味香精中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经解冻或不解冻、初加工（清洗、修整、分切等）、滚揉、腌制、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻、加工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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市德信食品有限公司