



410380 S-2023



河南美味嘉食品有限公司企业标准

Q/MWJ 0001S-2023

速冻调理猪肉卷

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

河南美味嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南美味嘉食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南美味嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：王向艺、谷卫华、刘同勋。

H N
Q B

速冻调理猪肉卷

1 范围

本标准规定了速冻调理猪肉卷的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以猪肉为原料，添加食用盐，添加饮用水、白砂糖、白胡椒、味精、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、谷氨酰胺转氨酶、食用香精（猪肉香精）中的一种或多种，经调制加工成型，经过速冻的非即食生肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB 2707 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.17 白胡椒应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光下检查有无异物, 观察肉产品的结
滋味	具有该产品应有的滋味、无异味	

气味	具有该产品应有的气味，无异味	构状态，以及肉品色泽。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
状态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
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
* 该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、GB/T 20809、GB/T 25007、GB 31646 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；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；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

出厂检验项目包括感官要求、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以猪肉为原料，添加食用盐，添加饮用水、白砂糖、白胡椒、味精、复配酶制剂（酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、谷氨酰胺转氨酶、食用香精（猪肉香精）中的一种或多种，经调制加工成型，经过速冻的非即食生肉制品。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》、SB/T 10379《速冻调制食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南美味嘉食品有限公司