



410811S-2023



濮阳市青泉食品有限公司企业标准

Q/PQS 0001S-2023

调理肉制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

濮阳市青泉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市青泉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟楠、崔随国、赵忠超、任志辉。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/PQS 0001S-2019（备案号：412764S-2019）。

H N
Q B

调理肉制品

1 范围

本标准规定了调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨、鸡皮）、鲜冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜冻牛肉及牛副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）、鲜冻鹌鹑肉中的一种或几种为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、料酒、姜、葱、蒜、豆瓣酱、大豆油，再添加水、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种）中的几种，再添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的几种，经解冻或不解冻、修整、配料、绞制、滚揉或不滚揉、腌制、穿串或不穿串、切制或不切制、冷藏或冷冻、包装加工而成的调理肉制品（非即食）。

根据原料的不同，可分为不同的产品类别。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)鸡肉及鸡副产品、鸭肉及鸭副产品、鲜冻鹌鹑肉应分别符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鲜冻猪肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.2 的规定。
- 2.1.7 鲜冻牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 鲜冻羊肉及羊副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 GB/T 1172 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.15 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 猪副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.4 的规定。
- 2.1.21 牛副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB 2718 和 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.23 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.24 料酒应符合 SB/T 10416 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	具有该产品应有的性状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口、品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的香味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	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），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*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 生产加工过程中的卫生要求

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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉及猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）、鲜冻鸡肉及鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖、鸡软骨、鸡皮）、鲜冻鸭肉及鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）、鲜冻牛肉及牛副产品（牛心、牛肺、牛板筋、牛杂、牛蹄筋、牛舌、牛肚、牛百叶、黄喉、牛脂肪）、鲜冻羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）、鲜冻鹌鹑肉中的一种或几种为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、料酒、姜、葱、蒜、豆瓣酱、大豆油，再添加水、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、羊肉香精中的一种）中的几种，再添加食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）中的几种，经解冻或不解冻、修整、配料、绞制、滚揉或不滚揉、腌制、穿串或不穿串、切制或不切制、冷藏或冷冻、包装加工而成的调理肉制品（非即食）。

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，参照相关要求制订本企业标准，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。

濮阳市青泉食品有限公司