



410850 S-2023



濮阳市利通永兴食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2023

# 冷冻调制肉制品

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

濮阳市利通永兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市利通永兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：濮阳市利通永兴食品有限公司。

本标准起草人：陈德坤、王静、胡彩丽、魏然、郭瑞军、郭姣艳、韩哲慧、、王连州、张峰、王梦菡、姜露、范文新、杨青、李翠娟、马振华、康鹏伟、周敏、程宝宝、丁冬梅、张磊。

本标准自发布实施之日起，替代标准 Q/PLS 0001S-2020（备案号：416839S-2020）。

H N

Q B

# 冷冻调制肉制品

## 1 范围

本标准规定了冷冻调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻【猪肉、猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）】、鸡肉【整鸡、鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖）】、鸭肉【整鸭、鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）】、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）、羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）、鸡软骨中的一种或几种为主要原料，添加水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆蛋白、大豆油中的几种，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、碳酸氢钠、辣椒红、卡拉胶、复配酸度调节剂（柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉）】中的几种，经解冻或不解冻、修整、绞制、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调制肉制品（非即食）。

根据原料不同，可分为不同的产品。

## 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 洋葱粉、大蒜粉、番茄粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23 猪副产品应符合 GB 2707 和 GB/T 9959.4 的规定。
- 2.1.24 牛副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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, 嗅其气味, 温开水漱口、品其滋味, 并检查有无外来杂质
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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	≤ 0.2	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
注：1、*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、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻【猪肉、猪副产品（猪蹄、猪蹄筋、猪肚、猪大肠）】、鸡肉【整鸡、鸡副产品（鸡胗、鸡心、鸡肚、鸡腿、鸡翅中、鸡翅根、鸡头、鸡爪、鸡脖）】、鸭肉【整鸭、鸭副产品（鸭肠、鸭胗、鸭腿、鸭爪、鸭脖、鸭头）】、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）、羊肉及羊副产品（羊心、羊肺、羊肝、羊肚、羊肠、羊腰、羊蛋、羊蹄）、鸡软骨中的一种或几种为主要原料，添加水、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、大豆蛋白、大豆油中的几种，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、碳酸氢钠、辣椒红、卡拉胶、复配酸度调节剂（柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用盐、魔芋粉）】中的几种，经解冻或不解冻、修整、绞制、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、切片或不切片、冷冻、包装加工而成的冷冻调制肉制品（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。

濮阳市利通永兴食品有限公司

QB