



410741S-2023



河南沅瑞食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2023

速冻调制肉制品

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南沅瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沣瑞食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢德昌、张利权、欧兴营、刘军伟、张磊。

本标准自实施日起替代Q/HFS 0001S-2021（备案号：411188S-2021）。

H N
Q B

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加食用盐，添加生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、小麦纤维细粉、豌豆纤维、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、氯化钾中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种】、加入或不加入增稠剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甲基纤维素中的一种或几种】、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色（普通法）中的一种或几种】、增味剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种】、酸度调节剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种】、抗氧化剂【D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】、乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精中的一种或几种】、香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、姜黄粉中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。

产品根据原辅料不同分为：速冻调制羊肉制品、速冻调制牛肉制品、速冻调制猪肉制品、速冻调制鸭肉制品、速冻调制复合肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104的规定。

- 2.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529-2009的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6-2021的规定。
- 2.1.11 小麦纤维细粉应符合 QB/T 5028的规定。
- 2.1.12 豌豆纤维应符合 QB/T 5027的规定。
- 2.1.13 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定和GB 31637的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定和GB 31637的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合GB/T 1355的规定和GB 2715的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合GB/T 10463的规定和GB 2715的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.20 雨生红球藻粉应符合GB/T 30893和卫生部第17号公告（关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.26 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34的规定。
- 2.1.35 高粱红应符合 GB 1886.32的规定。
- 2.1.36 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.45 抗坏血酸应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657的规定。
- 2.1.47 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠） 应符合 GB 1886.212的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27的规定。
- 2.1.49 谷氨酰胺转氨酶 应符合 GB 1886.174的规定。
- 2.1.50 食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、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】应符合GB 30616的规定。
- 2.1.51 香辛料（胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、姜黄粉）应符合 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
性 状	具有产品固有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，然后将其煮熟，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.45	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

N -二甲基亚硝胺， μ g/kg	≤	3.0	GB 5009.26
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 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；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）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉）中的一种或几种为主要原料，冷冻产品需解冻，经初加工（修整、切制或绞制等），添加食用盐，添加生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、小麦纤维细粉、豌豆纤维、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、小麦粉、玉米粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、氯化钾中的一种或几种，加入水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠中的一种或几种】、加入或不加入增稠剂【海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、卡拉胶、瓜尔胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、甲基纤维素中的一种或几种】、着色剂【辣椒红、高粱红、甜菜红、焦糖色（普通法）中的一种或几种】、增味剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种】、酸度调节剂【碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的一种或几种】、抗氧化剂【D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】、乳化剂【酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】、食品用酶制剂{谷氨酰胺转氨酶【来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*】}、食品用香精【猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸭肉风味香精、鸡肉风味香精、鱼肉风味香精、奥尔良风味香精、烤（炖）肉风味香精、蒜香风味香精、麻（香）辣风味香精、辛香风味香精中的一种或几种】、香辛料【胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、高良姜粉、肉豆蔻粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、姜黄粉中的一种或几种】中的一种或几种，经搅拌（或滚揉或斩拌）、腌制或不腌制、滚揉或不滚揉、成型、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。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的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南沅瑞食品有限公司