



411147S-2023



许昌川襄食品有限公司企业标准

Q/XCS 0002S-2023

冷冻预制调理肉制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

许昌川襄食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌川襄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：党珍珍、陈天铭。

本标准自发布实施日起替代 Q/XCS 0002S-2023（备案号：410644S-2023）。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肚、带骨牛肉、猪肉、牛百叶、羊肉、带骨羊肉）中的一种为原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、滚揉或不滚揉、包装、冷冻加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

按照原料不同分为：冷冻预制调理鸡胸肉、冷冻预制调理鸡腿、冷冻预制调理鸡翅、冷冻预制调理鸡叉骨、冷冻预制调理带骨鸡肉、冷冻预制调理鸡肠、冷冻预制调理鸡心、冷冻预制调理鸡胗、冷冻预制调理鸡爪、冷冻预制调理鸭肉、冷冻预制调理带骨鸭肉、冷冻预制调理鸭肠、冷冻预制调理鸭心、冷冻预制调理鸭胗、冷冻预制调理牛肚、冷冻预制调理带骨牛肉、冷冻预制调理猪肉、冷冻预制调理牛百叶、冷冻预制调理羊肉、冷冻预制调理带骨羊肉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肚、带骨牛肉、猪肉、牛百叶、羊肉、带骨羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中抽取 500g，将本品倒入一洁净白瓷盘中，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、熟制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	GB 5009. 228
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	6. 0	GB 5009. 44
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0. 25 (畜禽内脏制品除外)	GB 5009. 12
	0. 4 (畜禽内脏制品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0. 1 (畜禽内脏制品除外)	GB 5009. 15
	0. 5 (畜禽肝脏制品)	
	1. 0 (畜禽肾脏制品)	
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1. 0	GB 5009. 123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0. 05	GB 5009. 17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤	3. 0	GB 5009. 26
注: *铅的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 JJF1070 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、挥发性盐基氮。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）（鸡胸肉、鸡腿、鸡翅、鸡叉骨、带骨鸡肉、鸡肠、鸡心、鸡胗、鸡爪、鸭肉、带骨鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭胗、牛肚、带骨牛肉、猪肉、牛百叶、羊肉、带骨羊肉）中的一种为原料，经预处理，添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、调味料酒、白砂糖、香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、大茴香、丁香、高良姜、桂皮、小茴香、孜然、草果、多香果中的一种或几种）中的一种或几种后腌制、滚揉或不滚揉、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，参照国家相关要求制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌川襄食品有限公司