



411940S-2023



郑州哪吒餐配食品有限公司企业标准

Q/ZNZ 0003S-2023

冷鲜调理肉制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

郑州哪吒餐配食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州哪吒餐配食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张娟、张松、乔青云、胡斌、贾珊珊、李莹。

H N
Q B

冷鲜调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷鲜调理肉制品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜（猪、牛、羊）、禽（鸡、鸭、鹅）肉中的一种或几种为主要原料，添加鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、坚果及籽类（杏仁、核桃、腰果、瓜籽、松籽仁、榛子、板栗、花生、芝麻、莲子中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、辣酱调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或多种配料，经过预制、滚揉、腌制、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或其他固形加工，调配，冷却，包装而成的冷鲜调理肉制品。

本标准中产品为非即食冷鲜调理肉制品，食用前需加热熟制食用。

根据原辅料不同产品分为不同品种。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

冷鲜调理肉制品：以肉为主要原料，添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理（未完全熟制），再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到 10℃ 以下，随后的加工、流通及销售等环节一直保持低于 10℃ 以下的冷鲜调理肉制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）蔬菜无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 3.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 郫县豆瓣酱符合 GB/T 20560和GB 2718 的规定。
- 3.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266的规定。
- 3.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.17 豆制品应符合 GB2712的规定。
- 3.1.18 食用猪油应符合 GB/T 8937-2006的规定。
- 3.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415的规定。
- 3.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458的规定。
- 3.1.21 蛋黄酱应符合 SB/T 10754的规定。
- 3.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399的规定。
- 3.1.23 辣椒酱应符合 NY/T 1070的规定。
- 3.1.24 芥末酱应符合 SB/T 10755的规定。
- 3.1.25 沙拉酱应符合 SB/T 10753的规定。
- 3.1.26 番茄酱应符合 NY/T 956的规定。
- 3.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296的规定。
- 3.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220的规定。
- 3.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170的规定。
- 3.1.30 食用酵母应符合 GB 31639的规定。
- 3.1.31 椰汁应符合 QB/T 2300的规定。
- 3.1.32 乳粉应符合 GB 19644的规定。
- 3.1.33 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339的规定。
- 3.1.36 三聚磷酸钠 GB 1886. 335的规定。
- 3.1.37 六偏磷酸钠 GB 1886. 4的规定。

3.2 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	产品应有的状态	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后加热熟制后以温开水漱口，品其滋味
气味	产品应有的气味，无异味	
色泽	产品应有的色泽	
滋味	产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
固形物含量 ^a ，g/100g	标签明示的固形物含量	GB/T 10786
挥发性盐基氮，mg/100g ≤	15	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	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
N-二甲基亚硝胺，μg/kg ≤	3	GB 5009.26
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^b （以 PO_4^{3-} 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于含汤汁的产品。 b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。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）畜（猪、牛、羊）、禽（鸡、鸭、鹅）肉中的一种或几种为主要原料，添加鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、坚果及籽类（杏仁、核桃、腰果、瓜籽、松籽仁、榛子、板栗、花生、芝麻、莲子中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、辣酱调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或多种配料，经过预制、滚揉、腌制、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或其他固形加工，调配，冷却，包装而成的冷鲜调理肉制品。

本标准中产品为非即食冷鲜调理肉制品，保质期 7 天，食用前需加热熟制食用。

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》，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。

郑州哪吒餐配食品有限公司