



412978S-2023



河南省中原皓月清真食品工业有限公司企业标准

Q/HZY 0015S-2023

速冻调理肉及副产品制品

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

河南省中原皓月清真食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省中原皓月清真食品工业有限公司提出并起草。

本标准适用于河南省中原皓月清真食品工业有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司、吉林省长春皓月清真肉业股份有限公司皓德肉业分公司、黑龙江省皓月食品工业股份有限公司、黑龙江省大庆皓月食品工业股份有限公司。

本标准主要起草人：高胜博、陈岩、周雯、王燕、黄晓非、于艳萍、张磊、周良、刘得鹏、陈超、宋文赫、张曦文。

H N

Q B

速冻调理肉及副产品制品

1 范围

本标准规定了速冻调理肉及副产品制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜（牛、羊）肉及其副产品【心、肺、心管（黄喉）、肺管、肝、肾、百叶、肚、沙肝、大肠、盲肠、小肠、直肠、牛皮、板筋、散旦、膀胱、胰、金钱肚、蹄、头、眼睛、舌、喉骨、耳、鞭、鞭根、蛋、脊髓、尾、脂肪中的一种或多种】中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料【辣椒、桔茗（孜然）、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】、食用玉米淀粉中一种的多种，辅以海藻糖、碳酸氢钠、柠檬酸、碳酸钾、碳酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、氢氧化钠、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、谷氨酰胺转氨酶[茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）中的一种或多种，经预处理、腌制、配料、水煮（副产品经水煮定型，未完全熟制）或不水煮、冷却、包装、速冻制成的非即食速冻调理肉及副产品制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）牛肉及其副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）羊肉及其副产品应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.15 菠萝蛋白酶(来源于菠萝 *Ananas spp.*)、谷氨酰胺转氨酶[茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*]、木瓜蛋白酶(来源于木瓜 *Carica papaya*)应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.16 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。

2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.18 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。

2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.22 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。

2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
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	≤ 0.18(其他产品)	GB 5009.12
	≤ 0.45(牛羊内脏类产品)	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1(其他产品)	GB 5009.15
	≤ 0.5(牛羊肝脏类产品)	

		1.0 (牛羊肾脏类产品)	
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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。			

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

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; 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的检验。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（牛、羊）肉及其副产品【心、肺、心管（黄喉）、肺管、肝、肾、百叶、肚、沙肝、大肠、盲肠、小肠、直肠、牛皮、板筋、散旦、膀胱、胰、金钱肚、蹄、头、眼睛、舌、喉骨、耳、鞭、鞭根、蛋、脊髓、尾、脂肪中的一种或多种】中的一种或多种为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料【辣椒、桔茗（孜然）、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】、食用玉米淀粉中一种的多种，辅以海藻糖、碳酸氢钠、柠檬酸、碳酸钾、碳酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钠、氢氧化钠、菠萝蛋白酶（来源于菠萝 *Ananas spp.*）、谷氨酰胺转氨酶[*茂原链轮丝菌*（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）中的一种或多种，经预处理、腌制、配料、水煮（副产品经水煮定型，未完全熟制）或不水煮、冷却、包装、速冻制成的非即食速冻调理肉及副产品制品。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》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省中原皓月清真食品工业有限公司

QB