



413019S-2023



河南恒都兴农食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2023

预制调理肉制品

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

河南恒都兴农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒都兴农食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：刘英伟、寇静、王鹏传。

本标准适用于以下公司：

河南恒都食品有限公司

地址：泌阳县工业园区（花园路西段）

内蒙古恒都食品开发有限公司

地址：内蒙古自治区赤峰市翁牛特旗玉龙工业园区南区

公司名称：重庆恒都食品开发有限公司

地址：重庆市丰都县高家镇新区（食品工业园区）

公司名称：重庆恒都食品开发有限公司水天坪分厂

地址：重庆市丰都县兴义镇红花岩路 126 号

公司名称：重庆恒都乾途食品开发有限公司

地址：重庆市丰都县高家镇新区（食品工业园区）

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）牛肉及其副产品【**心管（黄喉）、胃、肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种**】、鸭肠、鹅肠、鸭掌中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，预处理，添加食用盐、味精、白砂糖、酱油、香辛料及香辛料粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拔、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茺萝、多香果、洋葱、蒜、姜、大蒜粉、辣椒粉、生姜粉、洋葱粉、葱粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【**三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钾、柠檬酸、木瓜蛋白酶（来源木瓜 Caricapapaya）中的一种或多种**】，经配料、水煮（未熟制）或不水煮、腌制（浸泡、涨发）、冷却、包装、冷冻或冷藏加工而成的生制非即食预制调理肉制品。

根据原料及工艺不同可分为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉、牛副产品、鸭肠、鹅肠、鸭掌应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.6 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.16 生活饮用水应符合 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	从样品中取1份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，所取样品经熟制后，温开水漱口，品其滋味
色泽	肥具有产品应有的色泽	
气味、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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009. 12
镉（以Cd计），mg/kg	0.5(以肝脏为原料的产品)	GB 5009. 15
	1.0(以肾脏为原料的产品)	
	0.1(除肝脏、肾脏以外的产品)	
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅限添加该食品添加剂的产品检测。		

2.4 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，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

本标准适用于以经检验检疫合格的鲜（冻）牛肉及其副产品【**心管（黄喉）、胃、肝、肺、肚、肠、心、蹄子、耳、尾、舌头、肾中的一种或几种**】、鸭肠、鹅肠、鸭掌中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、清洗、修整，预处理，添加食用盐、味精、白砂糖、酱油、香辛料及香辛料粉（月桂叶、桂皮、八角、百里香、黑胡椒、白胡椒、孜然、小茴香、花椒、藤椒、麻椒、丁香、高良姜、辣椒、甜罗勒、欧芹、牛至、迷迭香、荜拔、草果、甘草、肉豆蔻、砂仁、山奈、茺萝、多香果、洋葱、蒜、姜、大蒜粉、辣椒粉、生姜粉、洋葱粉、葱粉中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【**三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钾、柠檬酸、木瓜蛋白酶（来源木瓜 Caricapapaya）中的一种或多种**】，经配料、水煮（未熟制）或不水煮、腌制（浸泡、涨发）、冷却、包装、冷冻或冷藏加工而成的生制非即食预制调理肉制品。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南恒都兴农食品有限公司