



412496S-2024



固始兄弟食品有限公司企业标准

Q/GXS 0004S-2024

速冻调理肉制品

2024-10-05 发布

2024-10-05 实施

固始兄弟食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶正全。

本标准替代标准号：Q/GXS 0004S-2019。

H N
Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻，加入或不加入氢氧化钠（加工助剂）经浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐、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，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调理、切片或穿串或卷卷、整理、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉）及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.16黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.17乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	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
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(除肝脏以外产品) 0.5(以肝脏为原料的产品)	GB 5009.15
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
*总砷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 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，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。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）（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种）及其可食用副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种，经解冻或不解冻，加入或不加入氢氧化钠（加工助剂）经浸泡或不浸泡、清洗或不清洗、修整、脱骨或不脱骨、煮制或不煮制、胀发（加入碳酸钠）或不胀发，加入食用盐、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，添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白、大豆油、黄酒、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、辣椒红、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食品用香精中的一种或几种，经调理、切片或穿串或卷卷、整理、速冻、包装加工而成的非即食速冻调理肉制品。

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，参照相关标准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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始兄弟食品有限公司