412831S-2024

河南荣绅生物科技有限公司企业标准

Q/HRS 0001-2024

预制调理肉制品

2024-11-13 发布　　2024-11-13 实施

河南荣绅生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南荣绅生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄永开。

H N
Q B

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、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，添加水、食食用盐、料酒、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（花椒、黑胡椒、肉桂、干姜、山楂、甘草、八角、丁香、白芷、陈皮、砂仁、小茴香、高良姜、山奈、肉豆蔻、桂皮）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）中的几种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、辣椒红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制调理肉制品。

根据主料不同，可分为不同产品；

产品按贮藏方式不同可分为：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生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.5味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.10焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.12六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.14磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.15碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.16辣椒红应符合 GB 1886.34 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	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品经解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气　　味	具有本品应有的气味，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	≤	15.0	GB 5009.228
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	≤	0.9	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
*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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

冷冻品贮存温度在-18℃及以下，运输过程温度不高于-12℃；冷藏品贮存温度为 0℃～4℃。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，添加水、食食用盐、料酒、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（花椒、黑胡椒、肉桂、干姜、山楂、甘草、八角、丁香、白芷、陈皮、砂仁、小茴香、高良姜、山奈、肉豆蔻、桂皮）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）中的几种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、辣椒红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南荣绅生物科技有限公司

HN QB