



410164S-2024



扶沟县中食产业有限公司企业标准

Q/FGZS 0003S-2024

# 调理肉制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

扶沟县中食产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由扶沟县中食产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟俊伟、乔青云、梅子建、刘艳红。

H N

Q B

# 调理肉制品

## 1 范围

本标准规定了 调理肉制品的术语和定义、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）、调味料酒中的一种或多种配料，添加或不添加水、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经过预制、滚揉、腌制，热加工（蒸、煮、煎、大豆油油炸、炒但未完全熟制）或其他固形加工工艺成为基础主料；添加以鲜（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）为辅助配料，再添加食用猪油、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），混合调配，冷却，包装而成的非即食调理肉制品。食用前需加热熟化。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**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 郫县豆瓣酱应符合 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 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339的规定。
- 3.1.32 三聚磷酸钠 GB 1886.335的规定。
- 3.1.33 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，
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	品其滋味
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 <sup>a</sup> ，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 <sup>b</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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）、调味料酒中的一种或多种配料，添加或不添加水、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经过预制、滚揉、腌制，热加工（蒸、煮、煎、大豆油油炸、炒但未完全熟制）或其他固形加工工艺成为基础主料；添加以鲜（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）为辅助配料，再添加食用猪油、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），混合调配，冷却，包装而成的非即食调理肉制品。食用前需加热熟化。

本标准中产品为非即食冷鲜调理肉制品，在 0-4° C 贮存时，保质期为 6 天；贮存条件为 5-10° C 时，为 3 天；贮存条件为-18° C 时，保质期为 3 个月，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。

扶沟县中食产业有限公司