



413274S-2024



河南省双龙厨帝食品科技发展有限公司企业标准

Q/HSLCD 0001S-2024

# 速冻调制肉制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南省双龙厨帝食品科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省双龙厨帝食品科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江令坤、高双屋、任晓超、谢天福、崔洪涛。

H N

Q B

# 速冻调制肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、兔、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、爪、肾脏、肝脏、肠、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切、片排或不片排，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糖、海藻糖、酵母抽提物、香辛料或其粉或其颗粒【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、小茴香、丁香、肉豆蔻、迷迭香、甜罗勒、草果、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、调料九里香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、魔芋粉、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、腌料（外购）、固态复合调味料（外购）、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，添加或不添加水，添加或不添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或几种，经滚揉（或不滚揉）、腌制、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为不同类型的非即食速冻调制肉制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、兔、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、爪、肾脏、肝脏、肠、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 香辛料或其粉或其颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、腌料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.22 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.36 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.50 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的形态	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（内脏制品除外） 0.5（内脏制品）	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.45	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	≤ 3.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15	GB 5009.228

胭脂虫红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.08	GB 5009.288
注: *总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 31646的规定。

#### 2.6 其他要求

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。

#### 2.7 包装

本标准含预先定量包装的产品和以计量方式销售的预先包装产品。

#### 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、兔、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、腿、爪、肾脏、肝脏、肠、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、修整、分切或不分切、片排或不片排，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糖、海藻糖、酵母抽提物、香辛料或其粉或其颗粒【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、小茴香、丁香、肉豆蔻、迷迭香、甜罗勒、草果、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、调料九里香、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白、魔芋粉、酿造酱油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、腌料（外购）、固态复合调味料（外购）、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，添加或不添加水，添加或不添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶 Papain（来源木瓜 *Carica papaya*）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、辣椒红、高粱红、胭脂虫红、食品用香精中的一种或几种，经滚揉（或不滚揉）、腌制、速冻、包装加工而成的非即食速冻调制肉制品。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 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省双龙厨帝食品科技发展有限公司