



410317S-2024



河南众生源生态食业有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2024

冷冻预制调理肉制品

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

河南众生源生态食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南众生源生态食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋瑞林。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0008S-2022。

H N

Q B

冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品[主要原料：牛肉、羊肉、带骨牛肉、带骨羊肉、羊脂肪、牛脂肪、羊月牙骨、羊软骨、羊尾油、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、黑猪肉、驴肉、马肉、鹿肉（人工养殖梅花鹿）中的一种或几种；辅料：食用盐、调味盐、酿造酱油、大豆蛋白、大豆分离蛋白、麦芽糊精、鸡粉调味料、沙葱、水产调味品、香辛料、味精、白砂糖、生活用用水中的一种或几种；食品添加剂：复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用盐、酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、氯化钾、海藻糖中的几种）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精、柠檬酸钠、乳酸钠、酪氨酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、高粱红、卡拉胶中的一种或几种]为原料，经切制成型、包装、冷冻、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

根据主要原料分为不同种类：单一型冷冻预制调理肉制品、混合型冷冻预制调理肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品应符合 SB/T 10482 或 SB/T 10379 的规定。

2.1.2 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
性 状	冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

总砷*（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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

外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品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；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、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购冷冻（或速冻）预制调理畜禽肉制品[主要原料：牛肉、羊肉、带骨牛肉、带骨羊肉、羊脂肪、牛脂肪、羊月牙骨、羊软骨、羊尾油、鸡肉、乌鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、黑猪肉、驴肉、马肉、鹿肉（人工养殖梅花鹿）中的一种或几种；辅料：食用盐、调味盐、酿造酱油、大豆蛋白、大豆分离蛋白、麦芽糊精、鸡粉调味料、沙葱、水产调味品、香辛料、味精、白砂糖、生活用用水中的一种或几种；食品添加剂：复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用盐、酪蛋白酸钠、谷氨酰胺转氨酶、氯化钾、海藻糖中的几种）、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、食品用香精、柠檬酸钠、乳酸钠、酪氨酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、高粱红、卡拉胶中的一种或几种]为原料，经切制成型、包装、冷冻、冷冻贮存加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。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，参考 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。

河南众生源生态食业有限公司