



411247S-2024



濮阳市广辉食品有限公司企业标准

Q/PGS 0001S-2024

冷冻调理肉制品

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

濮阳市广辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市广辉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王明昌。

H N

Q B

冷冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷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）（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、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、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、苡苳、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、桔茗、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）、面包糠中的几种，添加或不添加食用香精、三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、辣椒红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、静置、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

根据主料不同，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、牛、猪、鸡、鸭）肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 面包糠应符合 GB 7099 的规定。

2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.13焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15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	具有产品应有的性状	取样品适量，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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	GB 5009.228
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3（内脏除外产品） 0.5（内脏产品）	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（肝脏产品） 1.0（肾脏产品） 0.1（除肝脏、肾脏之外的产品）	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 和 GB 31646 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。

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。

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、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、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、茱萸、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、桔茗、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、荳蔻、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）、面包糠中的几种，再添加食用香精、食品添加剂（三聚磷酸钠、谷氨酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、辣椒红中的一种或几种），经解冻或不解冻、修整、绞切、配料、腌制、滚揉、静置、穿串或不穿串、冷冻、包装加工而成的冷冻调理肉制品（非即食）。

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。

濮阳市广辉食品有限公司