411841S-2024

牧原肉食品有限公司企业标准

Q/MYRS 0001S-2024

速冻调制肉制品

2024-07-15 发布　　2024-07-15 实施

牧原肉食品有限公司 发布

前　言

本标准由牧原肉食品有限公司提出。

本标准起草单位：牧原肉食品有限公司。

本标准主要起草人：郭奎。

HNQB

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的要求、食品添加剂、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）为主要原料，添加水、食用盐、大豆蛋白、植物蛋白（花生）、鸡蛋白粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、食糖、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、鸡粉调味料、复合调味料[液体调味料、固体调味料、半固体（酱）调味料]、味精、食醋、酱油、酵母抽提物、蔬菜粉（片）、再制干酪、黄油、奶酪、玉米粒、虾仁、蟹黄、花生、绿豆、莲子、胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、香菇、木耳、果仁（花生仁、核桃仁、红枣、开心果中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糖、白酒、胡椒粉、葡萄干中的多种，添加或不添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种，经选料、配料、腌制、绞肉、斩拌或搅拌、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣）或成型、烘烤或不烘烤、烟熏或不烟熏、蒸煮、冷却、包装等工艺加工而成的速冻调理肉制品（熟制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 大豆蛋白、植物蛋白（花生）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 香辛料质量应符合 GB/T 15691 的要求及相应的安全标准和/或有关规定；其品种应符合 GB/T 12729.1 的要求及国家相关规定的规定。

2.1.8 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

2.1.12 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.19 蔬菜粉（片）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.20 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。

2.1.21 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.22 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.23 玉米粒应符合 GB 2715 的规定。

2.1.24 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

2.1.25 蟹黄应符合 GB 10136 的规定。

2.1.26 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.27 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.28 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.29 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.30 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.31 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.32 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.33 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.34 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。

2.1.35 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。

2.1.36 果仁应符合 NY/T 693 的规定。

2.1.37 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。

2.1.40 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.44 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。

2.1.45 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

2.1.46 葡萄干应符合 NY/T 705 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光线下检查有无异物。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。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	具有该产品应有的形态	
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
冻品中心温度/（℃）	≤	-18	SB/T 10379
水分/（g/100g）	≤	70	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	4.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	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
苯并(a)芘[a]/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
a 仅限于熏、烧、烤肉类。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数/（CFU/g）	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌[b]	5	0	0	-	GB 4789.6
a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于牛肉制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)的规定并按JJF 1070的规定执行。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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,兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、过氧化值、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

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜、禽肉（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）为主要原料，添加水、食用盐、大豆蛋白、植物蛋白（花生）、鸡蛋白粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、白砂糖、食糖、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种）、鸡粉调味料、复合调味料[液体调味料、固体调味料、半固体（酱）调味料]、味精、食醋、酱油、酵母抽提物、蔬菜粉（片）、再制干酪、黄油、奶酪、玉米粒、虾仁、蟹黄、花生、绿豆、莲子、胡萝卜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、香菇、木耳、果仁（花生仁、核桃仁、红枣、开心果中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糖、白酒、胡椒粉、葡萄干中的多种，添加或不添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或多种，经选料、配料、腌制、绞肉、斩拌或搅拌、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣）或成型、烘烤或不烘烤、烟熏或不烟熏、蒸煮、冷却、包装等工艺加工而成的速冻调理肉制品（熟制品）。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》的要求制订本企业标准，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。

牧原肉食品有限公司