



411727S-2024



河南民沣食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2024

速冻调理肉制品

2024-07-04 发布

2024-07-04 实施

河南民沣食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南民沣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹白雪、吕济稳。

H N
Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜的或冷冻的畜禽产品（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻修整（或不解冻修整），添加大豆分离蛋白，添加或不添加复配着色剂（甜菜红、高粱红、单、双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、水）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、胶原蛋白、麦芽糊精）、复配酸度调节剂【柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯）、雨生红球藻粉、食用盐】、复配水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用盐】中的一种或几种，经配料、调制滚揉、成型、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻调理肉制品。

根据原料不同可分为：由单一肉制成的速冻调理肉制品、两种或两种以上肉制成的混合速冻调理肉制品

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜、冻畜禽产品（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 复配乳化剂、复配酸度调节剂、复配着色剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 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
性 状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量样品，倒放入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，煮熟后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味，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
pH 值	≤ 10.5	GB 5009.237
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15.0	GB 5009.228

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	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	≤	3.0	GB 5009.26
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该项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《定量包装商品计量检验规则》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

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、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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的或冷冻的畜禽产品（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，经解冻修整（或不解冻修整），添加大豆分离蛋白，添加或不添加复配着色剂（甜菜红、高粱红、单、双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、水）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、胶原蛋白、麦芽糊精）、复配酸度调节剂【柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、雨生红球藻粉、食用盐】、复配水分保持剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、食用盐】中的一种或几种，经配料、调制滚揉、成型、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻调理肉制品。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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南民泮食品有限公司