



413359S-2025



濮阳市聚味科技有限公司企业标准

Q/PJW 0001S-2025

# 冷冻预制调理肉制品

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

濮阳市聚味科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市聚味科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：任志辉。

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、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）牛肉或羊肉为主要原料，添加食用盐，添加或不添加食品用香精、谷氨酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、甜菜红、辣椒红、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、小麦纤维、柠檬酸、焦磷酸钠、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、食用盐）、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用盐、甜菜红、雨生红球藻粉）中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、滚揉、成型、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻预制调理肉制品。

根据产品性状不同，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）牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 复配酸度调节剂、复配水分保持剂、复配抗氧化剂应符合 GB 26687 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	具有本产品应有的性状	将适量样品置于洁净干燥的白瓷盘中，冷冻品经解冻，在室内自然光下检查色泽、性状、杂质；嗅其气味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，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	≤ 15.0	GB 5009.228
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	≤ 0.9	GB 5009.123
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

\*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 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。

产品贮存温度在-18℃及以下，运输过程温度不高于-12℃。

### 3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）牛肉或羊肉为主要原料，添加食用盐，添加或不添加食品用香精、谷氨酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、甜菜红、辣椒红、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、小麦纤维、柠檬酸、焦磷酸钠、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、柠檬酸、食用盐）、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、食用盐、甜菜红、雨生红球藻粉）中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、滚揉、成型、冷冻、包装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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市聚味科技有限公司

QB