



413145S-2025

鹿邑县茂源肉业有限公司企业标准

Q/LMY 0001S-2025

预制调理禽畜及禽畜副产品

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

鹿邑县茂源肉业有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县茂源肉业有限公司提出。

本标准起草单位：鹿邑县茂源肉业有限公司。

本标准主要起草人：王磊。

H N

Q B

预制调理禽畜及禽畜副产品

1 范围

本标准规定了预制调理禽畜及禽畜副产品的要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食畜禽类副产品（兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛肚、牛百叶、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、牛毛肚、牛大肚、牛小肚、牛底板、牛大肠、牛小肠、牛板筋、牛黄喉、羊肚、羊肠、羊板筋、羊蹄筋、羊蹄、鸡肠、鸭肠、鹅肠、鹅肝、鸡脖、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸭头、鸭脖、鸭腿、鸭翅、鸭掌、鹅头、鹅脖、鹅腿、鹅翅、鹅掌）中的一种或多种为原料，辅以食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）、鸡蛋、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、香辛料及粉（辣椒、花椒、白胡椒、大葱、大蒜、生姜、孜然、当归、草果、丁香、月桂叶、桂皮、八角）、白芷、豆瓣酱、豆豉、食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、芝麻油）、蚝油、酱油、白酒、坚果与籽类（芝麻、花生、葵花子）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠、盐酸、柠檬酸、柠檬酸钠、甜菜红、辣椒红、高粱红、酶制剂[木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）]中的一种或几种，经原料预处理（解冻或不解冻、清洗、分割修整）、配料、预煮或不预煮、胀发或不胀发、经冷却或不冷却、腌制或不腌制、包装、冷藏或冷冻等工艺而成的非即食预制调理禽畜及禽畜副产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉及可食畜禽类副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。

2.1.10 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.11 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.12 香辛料及粉（大葱、大蒜、生姜、孜然、当归、草果、丁香、月桂叶、桂皮、八角）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.19 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.21 盐酸应符合GB 1886.9的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 酶制剂应符合GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.27 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合SB/T 10005的规定。
- 2.1.29 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 2.1.33 豆瓣酱、豆豉应符合GB 2712的规定
- 2.1.34 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在充足的自然光下，目测其色泽、组织 形态
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	

滋、气味	具有本产品固有的滋、气味	/性状、杂质，鼻嗅气味，煮熟 后再尝滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.3 (畜禽内脏制品除外) 0.5 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.1(畜禽内脏制品除外) 0.5 (畜禽肝脏制品) 1.0 (畜禽肾脏制品)	GB 5009.15
*铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	0.9	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
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15	GB 5009.228

注：*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a仅适用于添加磷酸盐的产品。
b仅适用于可以提取脂肪和油脂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令 2023 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 和GB 31650.1规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食畜禽类副产品（兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛肚、牛百叶、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、牛毛肚、牛大肚、牛小肚、牛底板、牛大肠、牛小肠、牛板筋、牛黄喉、羊肚、羊肠、羊板筋、羊蹄筋、羊蹄、鸡肠、鸭肠、鹅肠、鹅肝、鸡脖、鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸭头、鸭脖、鸭腿、鸭翅、鸭掌、鹅头、鹅脖、鹅腿、鹅翅、鹅掌）中的一种或多种为原料，辅以食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）、鸡蛋、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、香辛料及粉（辣椒、花椒、白胡椒、大葱、大蒜、生姜、孜然、当归、草果、丁香、月桂叶、桂皮、八角）、白芷、豆瓣酱、豆豉、食用植物油（大豆油、花生油、橄榄油、芝麻油）、蚝油、酱油、白酒、坚果与籽类（芝麻、花生、葵花子）、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氢氧化钠、盐酸、柠檬酸、柠檬酸钠、甜菜红、辣椒红、高粱红、酶制剂〔木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、菠萝蛋白酶（来源：菠萝 *Ananas spp.*）〕中的一种或几种，经原料预处理（解冻或不解冻、清洗、分割修整）、配料、预煮或不预煮、胀发或不胀发、经冷却或不冷却、腌制或不腌制、包装、冷藏或冷冻等工艺而成的非即食预制调理禽畜及禽畜副产品。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。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鹿邑县茂源肉业有限公司