



413701S-2025



河南良耕季食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

# 预制畜禽产品

2025-12-23 发布

2025-12-23 实施

河南良耕季食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南良耕季食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷卫华。

H N

Q B

# 预制畜禽产品

## 1 范围

本标准规定了预制畜禽产品的分类、要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、骨、脑、脾、耳、舌、肺中的一种或几种）、牛排中的一种为原料，经解冻或不解冻、预处理，加入食用盐、大葱、生姜、蒜、洋葱、香菜、辣椒、食糖、淀粉糖、香辛料、陈皮、白芷、栀子、酿造酱油、食醋、鸡蛋、裹粉、料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、复合调味料、果蔬及其干制品（经预处理、分切或不分切）、食品添加剂[酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、高粱红、甜菜红、氯化钾、氢氧化钠、酶制剂中的一种或几种]或复配食品添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经分切或不分切、定型[油炸（食用植物油）或卤煮]（未完全熟制，或无此工艺）、串制或不串制、内包装、冷冻或不冷冻、外包装加工而成的非即食预制畜禽产品。

根据原辅料不同可分为不同产品；或按贮存温度不同可分为冷藏品或冷冻品。

## 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）畜禽（牛、羊、猪、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 大葱、生姜、蒜、洋葱、香菜、辣椒、陈皮、白芷、栀子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB2763 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 裹粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.11料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.12黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规。
- 2.1.15食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16果蔬、果蔬干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.19酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.20蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.22焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.23焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.25磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.26磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.27磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.28磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.29磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.30磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.31磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.32六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.33三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.35磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.36焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.37焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.38酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.39聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.40碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.41碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.46DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.47高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.49氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.50氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.51酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.53食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54食品用香料应符合 GB 29938 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	具有本产品固有的性状	将样品置于洁净干燥的白瓷盘中，自然光下检查性状、色泽；嗅其气味，检查有无外来杂质。冷冻品须先经自然解冻后进行检验。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，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
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（内脏除外） 0.5（肝脏产品） 1.0（肾脏产品）	GB 5009.15
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3（内脏除外） 0.5（内脏产品）	GB 5009.12
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
*铅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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

冷冻品贮存温度在-18℃及以下，运输过程温度不高于-12℃；冷藏品贮存温度为 0℃～5℃。

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。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（牛、羊、猪、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、骨、脑、脾、耳、舌、肺中的一种或几种）、牛排中的一种为原料，经解冻或不解冻、预处理，加入食用盐、大葱、生姜、蒜、洋葱、香菜、辣椒、食糖、淀粉糖、香辛料、陈皮、白芷、栀子、酿造酱油、食醋、鸡蛋、裹粉、料酒、黄酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉、复合调味料、果蔬及其干制品（经预处理、分切或不分切）、食品添加剂[酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、高粱红、甜菜红、氯化钾、氢氧化钠、酶制剂中的一种或几种]或复配食品添加剂（包括两种及以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经分切或不分切、定型[油炸（食用植物油）或卤煮]（未完全熟制，或无此工艺）、串制或不串制、内包装、冷冻或不冷冻、外包装加工而成的非即食预制畜禽产品。

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，制定本企业标准，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。

河南良耕季食品有限公司