



410791S-2025



河南荣绅生物科技有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2025

预制调理肉制品

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

河南荣绅生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南荣绅生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄永开。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了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、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，添加水、食用盐、料酒、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（花椒、黑胡椒、肉桂、干姜、山楂、甘草、八角、丁香、白芷、陈皮、砂仁、小茴香、高良姜、山奈、肉豆蔻、桂皮）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）中的几种，添加或不添加食用香精、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、辣椒红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制调理肉制品。

根据主料不同，可分为不同产品；

产品按贮藏方式不同可分为：冷藏预制调理肉制品、冷冻预制调理肉制品。

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）畜禽副产品应符合 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 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 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。

2.2 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 (内脏制品除外) 0.5 (肝脏制品) 1.0 (肾脏制品)	GB 5009.15
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.123
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3 (内脏制品除外) 0.5 (内脏制品)	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。

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℃~4℃。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（牛、羊、猪、鸡、鸭中的一种或几种）肉及其可食用副产品（头、翅、脖、心、肝、肾、肠、肚、皮、喉、爪、蹄、软骨中的一种或几种）为主要原料，添加水、食用盐、料酒、味精、白砂糖、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、十三香（花椒、黑胡椒、肉桂、干姜、山楂、甘草、八角、丁香、白芷、陈皮、砂仁、小茴香、高良姜、山奈、肉豆蔻、桂皮）、香辛料（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、葎荳、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）中的几种，添加或不添加食用香精、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、辣椒红中的一种或几种，经解冻或不解冻、修整、分切、配料、腌制、滚揉、穿串或不穿串、包装、冷冻或冷藏、加工而成的非即食预制调理肉制品。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。

河南荣绅生物科技有限公司

QB