



410714S-2025



河南东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/HDYS 0001S-2025

# 速冻预制肉制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南东方伊厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳、马玉洁、张倩。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HDYS 0001S-2024（备案号 410602S-2024）。

H N

Q B

# 速冻预制肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻预制肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻预制肉制品和含调味料包的速冻预制肉制品。

速冻预制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加或不添加生活饮用水，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、膨化豆制品、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、枸杞、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、蒸馏型配制酒或发酵型配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味料粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（面包屑）中的一种或几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化剂（酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、(2)复配水分保持剂（碳

酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠)、(3)复配肉制品水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、(4)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精)、(5)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种,经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、蒸煮或油炸加热(不加热)(未熟制)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻预制肉制品。

含调味料包的速冻预制肉制品是以速冻预制肉制品搭配调味料包{自制的料包[调味酱包(半固态复合调味料)、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种]、外购料包[半固态复合调味料(调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱中的一种或几种)、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤(液态复合调味料)、蔬菜料包(酱腌菜包或脱水蔬菜包)中的一种或几种]中的一种或几种},包装速冻而成的非即食产品。

产品分为:含调味料包或不含调味料包的速冻预制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/扣碗/肉末酱/肉臊/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

## 2. 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343、GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 2.1.6 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321、GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.13 鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋、蛋制品(蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄)应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 食用植物油(大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油)

应符合 GB 2716 的规定。

2.1.16 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.17 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.18 洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.20 虾仁、虾皮、虾米应符合 GB 10136 的规定。

2.1.21 梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.22 香辛料或香辛料粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.24 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.25 枸杞、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.28 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.29 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定。

2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。

2.1.35 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883、GB 13104 的规定。

2.1.37 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.41 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。

2.1.42 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。

2.1.43 蚝油应符合 GB 10133、GB/T 21999 的规定。

- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.47 蒸馏型配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.48 发酵型配制酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.51 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.52 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.53 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.54 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合 QB/T 1733.4、LS/T 3311 的规定。
- 2.1.56 香辛料调味油（飘香红油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.64 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.65 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.69 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.71 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.72 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.77 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.78 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.79 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.80 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.81 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.83 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.84 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.85 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.86 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.87 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.88 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.89 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.90 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.91 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 自制的调味酱包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0003S 的规定。
- 2.1.93 自制的调味粉包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0002S 的规定。
- 2.1.94 自制的调味油包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0004S 或 Q/HDYS 0005S 的规定。
- 2.1.95 自制的调味汁包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0006S 的规定。
- 2.1.96 外购料包（金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱、调味粉包、调味油包、调味汁包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.97 外购的蔬菜料包（酱腌菜包）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.98 外购的蔬菜料包（脱水蔬菜包）应符合 NY/T 1045 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	具有产品应有的形态	取适量试样，放入洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽和杂
色泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>*a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.29 (畜禽内脏制品除外) 0.49 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12
甲基汞 <sup>ab</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 <sup>a</sup> (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (畜禽肝脏制品)	GB 5009.15
	≤ 1.0 (畜禽肾脏制品)	
	≤ 0.1 (畜禽内脏制品除外)	
铬 <sup>a</sup> (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
磷酸盐 <sup>c</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 检测带骨类肉制品时, 以可食用部分为准。</p> <p>b 仅适用于添加虾仁、虾皮、虾米的产品检测; 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>		

外购的调味料包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	5.0 (含油的半固态复合调味料)	GB 5009.229
	3.0 (以植物油为主要原料的调味油包)	
	2.5 (以动物油为主要原料的调味油包)	
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g ≤	0.25 (含油的半固态复合调味料和以植物油为主要	GB 5009.227

	原料的调味油包)		
	0.20 (以动物油为主要原料的调味油包)		
无机砷 <sup>b</sup> (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.95 <sup>c</sup> 0.45 <sup>d</sup> 0.75 <sup>e</sup>	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	20.0 <sup>d</sup>	GB 5009.33
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4 <sup>f</sup> 1.0 <sup>g</sup>	GB 5009.191

注: \* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于外购的调味油包、含油的半固态复合调味料检测;其中酸价不适用于添加发酵型配料(如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的半固态复合调味料、调味油包检测。

b 仅适用于外购料包(半固态复合调味料、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤)的检测;对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

c 仅适用于外购料包(半固态复合调味料、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤)的检测。

d 仅适用于外购的酱腌菜包的检测。

e 仅适用于外购的脱水蔬菜包的检测。

f 仅适用于添加酸水解植物蛋白的外购的调味汁包、半固态复合调味料、外购的金汤的检测。

g 仅适用于添加酸水解植物蛋白的外购的调味粉包检测。

## 2.4 微生物限量

外购的蔬菜料包(酱腌菜包)微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注: a: 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。  
b: 不适用于非灭菌发酵型产品。

## 2.5 自制的调味料包的指标要求应符合本公司企业标准的规定,具体如下:

自制的调味酱包的指标要求应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0003S 的规定。

自制的调味粉包的指标要求应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0002S 的规定。

自制的调味油包的指标要求应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0004S 或 Q/HDYS 0005S 的规定。

自制的调味汁包的指标要求应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0006S 的规定。

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.8 其它要求

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 的规定。

## 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

本标准适用于速冻预制肉制品和含调味料包的速冻预制肉制品。

速冻预制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加或不添加生活饮用水，添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、膨化豆制品、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茛苳、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、枸杞、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、蒸馏型配制酒或发酵型配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良调味料粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（面包屑）中的一种或几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化剂（酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）、(2)复配水分保持剂（碳酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、(3)复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚

磷酸钠、六偏磷酸钠)、(4)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精)、(5)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种,经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、蒸煮或油炸加热(不加热)(未熟制)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻预制肉制品。

含调味料包的速冻预制肉制品是以速冻预制肉制品搭配调味料包{自制的料包[调味酱包(半固态复合调味料)、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种]、外购料包[半固态复合调味料(调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱中的一种或几种)、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤(液态复合调味料)、蔬菜料包(酱腌菜包或脱水蔬菜包)中的一种或几种]中的一种或几种},包装速冻而成的非即食产品。

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,参照 SB/T 10379《速冻调制食品》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准的产品在 GB 2760 中的类别为: 08.02.04 其他预制肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南东方伊厨食品有限公司

QB