



410935S-2025



濮阳泽福盛食品有限公司企业标准

Q/PZFS 0002S-2025

---

# 调理肉馅（预制调理肉制品）

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

---

濮阳泽福盛食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由濮阳泽福盛食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳泽福盛食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、桑自龙。

H N

Q B

# 调理肉馅（预制调理肉制品）

## 1 范围

本标准规定了调理肉馅（预制调理肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加鲜（冻）蔬菜【洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、芥菜、甘蓝、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲菜、韭菜、韭黄、茄子、辣椒、马铃薯（土豆）、莴笋、蒜苗、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、荷兰豆、青蚕豆、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种】、木耳、香菇、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、梅干菜、腌料、复合调味料、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞切、腌制、拌料混合、包装、冷藏或冷冻、加工而成的非即食调理肉馅（预制调理肉制品）。

根据所用原辅料及贮存条件不同，产品分类为：冷藏调理肉馅（预制调理肉制品）、冷冻调理肉馅（预制调理肉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 2.1.3白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6鲜（冻）蔬菜应卫生、无腐烂变质，无异常病虫害。
- 2.1.7食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10粉丝、粉条应符合 GB 273 的规定。
- 2.1.11酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13腌料、复合调味料、鲜香粉、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.19黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.20蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.21生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.235'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.29焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.31复合磷酸盐、复配酸度调节剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.37卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.40羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.41  $\alpha$ -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.42  $\beta$ -环状糊精应符合GB 1886.352的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.45天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.48木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49陈皮（橘皮）应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.50桂花酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.51番茄酱应符合 GB 31644 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺, $\mu$ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
*总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
<sup>a</sup> 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.08	GB 5009.288
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品；			
注2：*总砷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

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、鸡）中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香早芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加鲜（冻）蔬菜【洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、芥菜、甘蓝、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲菜、韭菜、韭黄、茄子、辣椒、马铃薯（土豆）、莴笋、蒜苗、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、荷兰豆、青蚕豆、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种】、木耳、香菇、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、梅干菜、腌料、复合调味料、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鲜香粉、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、复合磷酸盐【三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾中的几种，含或者不含碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠中的几种，含或者不含食用盐）、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、可得然胶、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、胭脂虫红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、滚揉或不滚揉、绞切、腌制、拌料混合、包装、冷藏或冷冻、加工而成的非即食调理肉馅（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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。